

SALSE E SUGHI

## Ragù d'anatra II

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Una versione "in rosso" del ragù d'anatra. Cottura relativamente lunga ed a fuoco basso per ottenere un sugo denso e saporito. Ottimo con pappardelle, tagliatelle o comunque pasta fresca con la superficie ruvida.

### INGREDIENTI

POLPA D'ANATRA 250 gr  
SEDANO tritato - 30 gr  
CAROTE tritato - 30 gr  
CIPOLLE tritato - 30 gr  
POMODORO PELATO 200 gr  
VINO ROSSO 100 ml  
BRODO VEGETALE 200 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ALLORO 1 foglia  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 4 foglie  
TIMO 1 rametto  
OLIO DI OLIVA 3 cucchiai da tavola  
PEPE NERO IN GRANI 3  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare in una casseruola il trito di verdure con l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.



- 2 Aggiungete la polpa d'anatra tagliata a dadini, lasciate rosolare fino a quando la carne non abbia cambiato colore.



- 3 Irrorate con il vino e, una volta evaporato, aggiungete i pomodori pelati tritati grossolanamente.



4 Insaporite il tutto con il sale, il pepe in grani, l'alloro e il misto d'erbe aromatiche tritate.



5 Bagnate con il brodo e lasciate cuocere per un'ora a fiamma bassa.

