

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù d'anatra

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [65 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un ragù bianco con una carne dal gusto forte che comunque viene smorzato dal vino. Il sugo che ne risulta è sostanzioso e profumato, ottimo condimento per le tagliatelle.

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

480 gr

POLPA D'ANATRA 250 gr

FEGATINI D'ANATRA 50 gr

SCAMORZA grattugiata - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

BRODO VEGETALE 200 ml

BATTUTO DI VERDURE sedano, carota e
cipolla - 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ALLORO 1 foglia

ERBETTE MISTE aromatiche - 2 cucchiari da
tavola

PEPE NERO IN GRANI 3

VINO ROSSO ½ bicchieri

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare in una casseruola il trito di verdure (sedano, carota, cipolla) con l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.



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



- 3 Aggiungete i fegatini d'anatra, anch'essi tagliati a dadini, lasciate cuocere per altri 5 minuti.



- 4 Irrorate con il vino e, una volta evaporato, insaporite di sale e aggiungete l'alloro, il pepe e il misto d'erbe aromatiche tritate.





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



6 Stendete la pasta e ricavatene delle tagliatelle, cuocetele in abbondante acqua bollente salata, scolate e conditela con il ragù.



7 Mescolate bene e servite subito con una spolverata di scamorza grattugiata.

