



BIGOLI Co' L'ANITRA

(Pâtes « Bigoli » au canard)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 anitra piccolina- 1 mezzo cucchiaio di passata di pomodoro- 1 e ½ cipolla- 1 costa di sedano- 2 carote piccoline | <ul style="list-style-type: none">- 4 chiodi di garofano- Olio et burro- Sale e pepe- Bigoli o spaghetti di pasta fresca |
|--|---|

PROCEDIMENTO:

- Prendere l'anitra, meglio se già spennata, togliere e mettere da parte i fegatini
- Metterla in una pentola e farla bollire per circa 40 minuti con sedano, carota e cipolla con inseriti i 4 chiodi di garofano,
- Levare l'anitra dal brodo, togliere la pelle e dissodare tutta la polpa tritandola a pezzettini,
- In un tegame, mettere un trito dei fegatini con il resto delle verdure, olio et burro,
- Rosolare un pochino et poi aggiungere la polpa dell'anitra, la passata di pomodoro, sale e pepe, un paio di mestoli del suo brodo e portare a cottura,
- Cucinare la pasta nel brodo dell'anitra,
- Scolare e condire con il sugo.

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.