

PAPPARDELLE AL RAGU' D'ANATRA

	x	pappardelle		x	ragu' d'anatra
kg	1	farina bianca	kg	1/2	polpa d'anatra
n	6/8	uova	kg	0,200	mirepoix
	qb	olio e.v.o.	kg	0,500	pelati / concassea
	qb	sale	n	3	cucchiaini olio e.v.o.
			n	1	spicchio aglio
			lt.	0,200	fondo bianco comune
					alloro, chiodi di garofano, bacche di ginepro, pepe nero, sale
			lt.	0,100	vino rosso corposo

1	preparare la pasta fresca come di consuetudine
2	rosolare mirepoix tagliata a brunoise con aglio in un goccio di olio e.v.o.
3	tagliare a cubetti la polpa d'anatra, infarinare e saltare con un goccio d'olio
4	aggiungere la polpa alla mirepoix e rosolare
5	sfumare con il vino
6	aggiungere la concassea di pomodori o i pelati e gli aromi sale e pepe
7	cuocere lentamente per almeno 60 minuti