

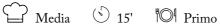
## **BIGOLI CON RAGÙ D'ANATRA**



I bigoli con ragù d'anatra, in dialetto veneto "bigoli co l'arna", sono una ricetta tipica vicentina. La ricetta tradizionale prevede un ragù bianco, in questa versione rivisitata lo prepariamo in rosso. La Passata di pomodoro donerà al piatto ancora più sapore.







## **INGREDIENTI (4 PERSONE)**

- 400 gr <u>Passata 700 g</u>
- 1 Anatra eviscerata e fiammeggiata
- 500 gr Bigoli
- 1 Carota
- 2 Cipolle
- 1 Costa di sedano
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Pepe
- 1 rametto Rosmarino
- q.b. Sale
- 3 foglie Salvia
- 1 bicchiere Vino bianco

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## **PREPARAZIONE**

- 1. Pulite le cipolle, tritatene una grossolanamente e tagliate l'atra in due metà, pulite la carota e la costa di sedano.
- 2. Prepariamo ora il brodo, togliete il collo e le ali dal corpo dell'anatra e mettetele in una pentola con la costa di sedano, la carota pulita, e la cipolla tagliata a metà. Riempite con 2 litri e mezzo d'acqua e lasciate andare a fuoco basso per un'ora circa. Quando il brodo sarà pronto, togliete le verdure e la carne d'anatra e con un passino filtrate il brodo e tenetelo da parte.
- 3. Disossate l'anatra e tagliatene la polpa a piccoli pezzi con un coltello (potete chiedere di fare quest'operazione al vostro macellaio di fiducia).
- 4. Versate la cipolla tritata in precedenza in un'ampia padella assieme a 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, fate rosolare qualche minuto e poi aggiungete la polpa d'anatra, regolate di sale e pepe, aggiungete la salvia e il rosmarino e sfumate la carne con un bicchiere di vino bianco.
- 5. Quando il vino sarà completamente evaporato, aggiungete la Passata di Pomodoro e qualche mestolo di brodo preparato in precedenza e proseguite la cottura a fuoco lento per circa 1 ora e mezza.
- 6. Se vedete che il ragù si addensa troppo aggiungerte del brodo al bisogno.
- 7. Quando il ragù sarà pronto cuocete i bigoli nel brodo, scolateli e fateli saltare per 2 minuti in padella con il sugo d'anatra.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044