

BIGOLI CON L'ANATRA

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 3 ore



Ingredienti (4 persone)

500 g bigoli

500 g petto d'anatra, macinato

una carota tritata

una cipolla tritata

un gambo di sedano tritato

200 ml vino rosso

50 g concentrato di pomodoro

mazzetto di erbe aromatiche legate

(rosmarino, alloro, salvia)

brodo q.b.

sale, pepe,

olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

In una casseruola far appassire le verdure nell'olio. Quando saranno ben dorate aggiungere la carne di anatra e far ben rosolare. Sfumare con il vino rosso. Regolare di sale e pepe, unire il concentrato di pomodoro, il mazzetto aromatico e cuocere a fuoco basso per un paio d'ore. Se fosse necessario, aggiungere un po' di brodo.

Lessare i bigoli e condire.