

Bigoli con ragù d'anatra

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 320 gr di bigoli
- 400 gr di petto d'anatra
- 2 arance
- 100 gr di prosciutto crudo
- 50 gr di verdure miste per soffritto
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 50 gr di burro
- Salvia
- Ginepro

Procedimento

- Togliere la pelle al petto d'anatra
- Tritare il petto d'anatra
- Tagliare il prosciutto a listarelle
- Cuocere la carne e il prosciutto nel burro, le verdure, il ginepro e la salvia
- Sfumare con il vino
- Aggiungere il succo di 1 arancia
- Cuocere con il tegame coperto per 30 minuti
- Grattugiare la buccia di mezza arancia
- Cuocere la pasta e condire con il sugo d'anatra