

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.

Media 15' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Passata 700 g](#)
- 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 mettetelo 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 cucchiaini 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 aggiungete 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.