

## FETTUCCINE CON RAGÙ DI ANITRA

### Ingredienti

- farina
- vino rosso (125ml)
- dado da brodo
- sale
- cipolla
- zucchero
- pomodori pelati (300gr)
- 1 sedano
- carota
- aceto
- alloro (una foglia)
- grasso di prosciutto (30gr)
- anitra (400gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (30gr)
- fettuccine (320gr)
- Funghi Champignon Findus (30gr)

### Come si prepara

Tagliate a pezzettini la polpa di anitra, compresa la pelle.

Tagliate a pezzettini mezza cipolla, mezza carota, una costa di sedano ed i funghi precedentemente scongelati e fateli appassire in un tegame insieme al grasso del prosciutto, a fuoco dolce.

Aggiungete la carne, fate soffriggere per qualche minuto a fuoco medio. Irrorate col bicchiere di vino rosso robusto e lasciate evaporare.

Spolverizzate con un cucchiaino di farina, mezzo di zucchero ed un pizzico di sale.

Unite la foglia di alloro, un cucchiaino di aceto, i pomodori passati al setaccio ed un bicchiere di brodo, ottenuto con mezzo dado da brodo e un bicchiere di acqua calda.

Mescolate, coprite e fate cuocere per 2 ore, a fuoco basso.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata.

Conditela con il ragù preparato, mantecando il tutto con il formaggio grattugiato.

**Difficoltà:** 4

**Tempo:** 160

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	164 kcal 687 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

foto, occasioni speciali, surgelati, pasta fresca, new, feste, all'uovo, ragù, anatra, tradizionale, mediterraneo

