



Pappardelle con ragù d'anatra

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250-300 G DI PAPPARDELLE,

300 G PETTO D'ANATRA,

1 CIPOLLA, 1 SPICCHIO D'AGLIO, 1 RAMETTO DI ROSMARINO,

4 BACCHE DI GINEPRO,

1 FOGLIA D'ALLORO,

1 DL DI BRODO DI CARNE,

1 BICCHIERE DI VINO ROSSO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE E PEPE Q.B.

Tagliate finemente il petto d'anatra, scaldate l'olio in un tegame e aggiungete la cipolla, l'aglio, il rosmarino e le bacche di ginepro. Soffriggete per un minuto e unitevi il petto d'anatra, l'alloro ed il sale. A fuoco lento, rosolate l'anatra per qualche minuto e sfumate con il vino rosso. Completate la cottura con il brodo per altri 10 minuti a fuoco moderato. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata scolatele e saltate la pasta in una padella con il ragù d'anatra.