

PRIMI PIATTI

Pappardelle all'anatra

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pappardelle	350 g
Petto d'anatra	1
Cipolla piccola	1
Carota piccola	1
Sedano	1 costa
Vino bianco secco	2 dita
Panna	1 dito
Funghi champignon	200 g
Burro	80 g
Brodo di pollo	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Fate appassire la carota, il sedano e la cipolla in un largo tegame con il burro. Dopodichè unite alle verdure il petto d'anatra diviso a metà.
- 2 Salate e pepate la carne e sul fuoco vivo fatela rosolare da entrambi i lati, soprattutto dalla parte della pelle che dovrà risultare ben dorata.
- 3 Bagnate il tutto con il vino e fate evaporare, quindi bagnate con un mestolino di brodo caldo. Mondate gli champignon privandoli della parte terrosa e a fettine uniteli alla preparazione.
- 4 Cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti, unendo ancora un po' di brodo se necessario.
- 5 Trascorso il tempo indicato estraete dal tegame il petto d'anatra tagliatelo a listarelle e tenetelo in caldo, quindi unite al sugo la panna.

6

Cuocete ancora per una decina di minuti a fuoco basso, unendo a piacere sale e pepe. Scolate le pappardelle e conditele con il sugo di funghi e il petto d'anatra e servitele ben calde.