Fattoria Uccelliera



Via Roncione, 9 (Crespina Lorenzana) Italia Pl

T. <u>+39 050 662747</u>

M. <u>tiziana@uccelliera.com</u> https://www.uccelliera.com/

Spaghetti all'anatra con Ginepraia Rosso Toscano igt



Spaghetti anatra

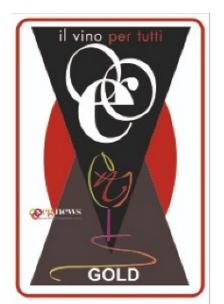
Rosolare il trito di carota cipolla e sedano, sfumando con un po di vino, aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro e lasciate restringere, aggiungete l'anatra tagliata a cubetti e fatela rosolare, poi aggiungete un bicchiere piccolo di brandy e due mestoli di brodo vegetale.

Lasciate cuocere per un ora, aggiungendo brodo se troppo secca.

Scolate gli spaghetti e amalgamateli al ragù.

In questa ricetta non c'è il pomodoro, toglierebbe la delicatezza della carne dell'anatra.









Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande





