

41 - Spaghetti quadri al ragù di anatra

Autore: La cucina italiana 12/2007 pag.148

Ingredienti: per 12 persone per il Ragù: petto di anatra con la pelle 400g, 2 scalogni, 1 carota, sedano, limone, brodo vegetale, grana, maggiorana, prezzemolo, vino bianco, olio extravergine, sale, pepe

per la pasta: farina di grano duro 250g , farina di farro 150g , farina di mais 50g , farina 00 50g , 2 uova, sale

Ragù: riducete il petto di anatra a dadini e rosolateli in un filo d'olio con gli scalogni, un gambo di sedano e la carota tritati. Sfumate con un bicchiere di vino, unite altrettanto brodo, sale, pepe, maggiorana tritata e cuocete, coperto, per 45' . allungando se occorre con altro brodo.

Pasta: impastate le farine con le uova, g 120 di acqua e un pizzico di sale: dovrete ottenere un impasto piuttosto sodo da stendere in sfoglie spesse tanto da ottenere (con la chitarra o la macchinetta della pasta) spaghetti a sezione quadrata.

Oppure utilizzate spaghetti alla chitarra. Servire la pasta con prezzemolo tritato, grana e buccia di limone grattugiati