



Bigoli co l'arna (Bigoli con il ragù anatra)

Pestate lo scalogno e il sedano e fateli appassire in olio extravergine con gli aromi e l'aglio.

Aggiungete la carne cuocere lentamente per un'ora e mezza, versando di tanto in tanto del brodo di anatra e regolando di sale e pepe.

Intanto preparate la pasta lavorando la farina con una presa di sale e tanta acqua tiepida quanta ne serva per ottenere una massa piuttosto soda. Staccate dei pezzi, inseriteli nel cilindro centrale dell'apposito attrezzo (bigolaro) forchiatelli: otterrete una sorta di grossi spaghetti dalla superficie ruvida, che allargherete, perché asciughino, su un canovaccio.

Quando il condimento sarà cotto, eliminate le erbe e l'aglio. Lessate i bigoli al dente in acqua salata, scolateli e fateli saltare in padella con il ragù e il vezzena grattugiato.

Per 4 persone

Per la pasta: 3 etti di farina di frumento sale

*Per il condimento: 160 g di polpa di anatra muta brodo di anatra
mezz'etto di scalogno, mezzo etto di sedano verde, uno
spicchio di aglio, 2 foglie di salvia, una foglia di alloro, un
rametto di timo, formaggio vezzena da grattugia
olio extravergine di oliva sale, pepe*

Tempo di preparazione e cottura: 2 ore