



Straccetti di Pasta con Verza Croccante e Anatra al Vino Rosso

Ingredienti per 20 persone:

2 anatre intere delle quali utilizzeremo solo i petti e le ossa con il resto potremo fare altre cose.

2 carote, 2 costole di sedano, 2 cipolle, qualche spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, pepe in grani, 2 foglie d'alloro, un mazzetto di timo, 5-6 chiodi di garofano, altrettante bacche di ginepro, mezzo litro di vino rosso vecchio e molto tannico, un mazzetto di salvia, olio extra vergine, 2 cucchiaini di conserva di pomodoro, 3 cucchiaini di farina, del brodo vegetale o di carne, un cavolo cappuccio.

Per la pasta: 10 uova intere 1kg. di farina di grano duro, poco olio sale e acqua q.b.



Preparazione:

Con le ossa dell'anatra fare un fondo di cottura mescolando le stesse con tutti gli odori dati, più la farina la conserva e le spezie. Mettere tutto in forno con poco olio a temperatura elevata, 200° circa, arrostiti fino ad ottenere un colore bruciacchiato, girando di tanto in tanto. A tal punto, bagnare con il vino rosso e togliere dal forno, coprire le ossa con il brodo e cuocere per 2 ore circa, affinché avremo raggiunto una densità consistente della salsa. Passare ad un passino fine e mettere da parte. Saltare in padella il cavolo, con poco aglio, olio e volendo del peperoncino, tagliato a striscioline. Bagnare con del brodo fino a portare la verdura ad una cottura piuttosto al dente. Mettere da parte. Prendere i petti dell'anatra salare e pepare leggermente ed arrostarli in padella per 15 minuti in totale, bagnandoli con altro vino rosso, allorché avranno raggiunto un bel colore bruno. Conservare al caldo. Fare la pasta con gli ingredienti dati e tirarla a larghe strisce le quali saranno poi tagliate a forma di piccoli rombi.

Cuocere la pasta, condirla al dente con il cavolo verza, prima, aggiungendo in sequenza i petti di anatra tagliati a fettine ed il sugo fatto con le ossa. Servire subito cospargendo il piatto con un filo di olio nuovo.