



Unioncamere
Veneto

EXPONIAMO IL VENETO
E C C E . V e n e t o

RICETTA

20) Bigoi co' l'arna (BIGOLI CON L'ANATRA)

Ingredienti per 4 persone:

500 g di bigoli freschi

1 anatra novella con le frattaglie

60 g di burro

4 cucchiaini di grana padano grattugiato

1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 2/3 foglie di salvia, 1 foglia di alloro, 1 mazzetto di prezzemolo,

1 spicchio d'aglio, 2 chiodi di garofano

pepe e sale

Mettere sul fuoco una pentola con 5 litri d'acqua. Salate poco e aromatizzate con il sedano, la carota e mezza cipolla picchiettata con i chiodi di garofano. Lavate l'anatra dopo averla fiammeggiata. Tenete da parte cuore, fegato e ventriglio. Mettete il volatile nell'acqua con il ventriglio dopo aver aperto e ben pulito anche quest'ultimo. Portate ad ebollizione. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere, a recipiente scoperto per circa un'ora e mezzo, schiumando di tanto in tanto. Nel frattempo mettete sul fuoco una larga padella, fate sciogliere il burro. Tritate la restante cipolla con uno spicchio d'aglio, le foglie di salvia ed il ciuffetto di prezzemolo e fate appassire il trito nel burro badando che non abbia a prendere colore, senza salare né pepare in questa fase. Aggiungete il fegato ed il cuore tritati e fate cuocere 2-3 minuti. Togliete la padella dal fuoco. Aggiungete la foglia d'alloro spezzata a metà, coprite e attendete che l'anatra sia cotta. Una volta cotta levate l'anatra dal brodo appoggiandola su un piatto. Copritela prima con carta da forno bagnata d'acqua, quindi sigillate il piatto con pellicola trasparente. Filtrate il brodo e tagliuzzate finemente il ventriglio lessato e aggiungetelo al soffritto di fegato e cuore, rimettete il brodo sul fuoco e riportatelo ad ebollizione. Tuffatevi i bigoli e lasciateli cuocere al dente. Scolateli, ma non troppo, e fateli saltare nella padella con la salsa preparata aggiungendo un po' di brodo se l'insieme risultasse troppo asciutto. Togliete dal fornello, cospargete con il Grana grattugiato e una copiosa macinata di pepe. Mescolate delicatamente e servite.

Per la migliore riuscita di questo piatto è consigliata l'anatra muta che meglio si presta alla lessatura.