

Pappardelle al sugo di papera (anatra)

INGREDIENTI:

½ anatra a pezzi.

1 carota,

1 cipolla piccola,

1 costa di sedano,

1 spicchio di aglio,

1 foglia di alloro,

1 pezzetto di pancetta,

sale qb,

1 pizzico di cannella in polvere o un pezzetto di stecca di cannella,

1 litro e ½ di passata di pomodoro,

400-500 gr di pappardelle e tagliatelle fresche,

formaggio grattugiato a piacere.

In una casseruola dai bordi alti mettere il pezzo di pancetta e i pezzi d'anatra con la pelle rivolta sul fondo a rosolare in modo da far fuoriuscire il grasso.

Una volta rosolato aggiungere sedano, carota, cipolla e lo spicchio d'aglio puliti e lasciati interi, far rosolare ancora un paio di minuti e aggiungere il pomodoro.

Far prendere il bollore a fuoco alto, salare, aggiungere la foglia di alloro e la cannella, coprire lasciando uno spiraglio per far uscire il vapore, abbassare il fuoco e far cuocere fino a quando la carne non risulta cotta e morbida.

Una volta che la carne è cotta e il sugo ritirato togliere le verdure e gli aromi e se sopra c'è troppo grasso toglierlo con l'aiuto di un cucchiaio (la pelle dell'anatra è molto grassa).

Cuocere la pasta in acqua bollente salata scolarla e condirla con il sugo preparato e una manciata di formaggio grattugiato.

Questo è un piatto dei ricordi, la mia nonna materna era conosciuta per la bontà delle sue pappardelle con il sugo di papera, le mie non potranno mai raggiungere quei livelli perché lei allevava le sue anatre e i prodotti erano totalmente provenienti dal suo orto (come avveniva una volta), però devo dire che hanno il sapore dei momenti lontani dell'infanzia.