

Mixer Planet Logo

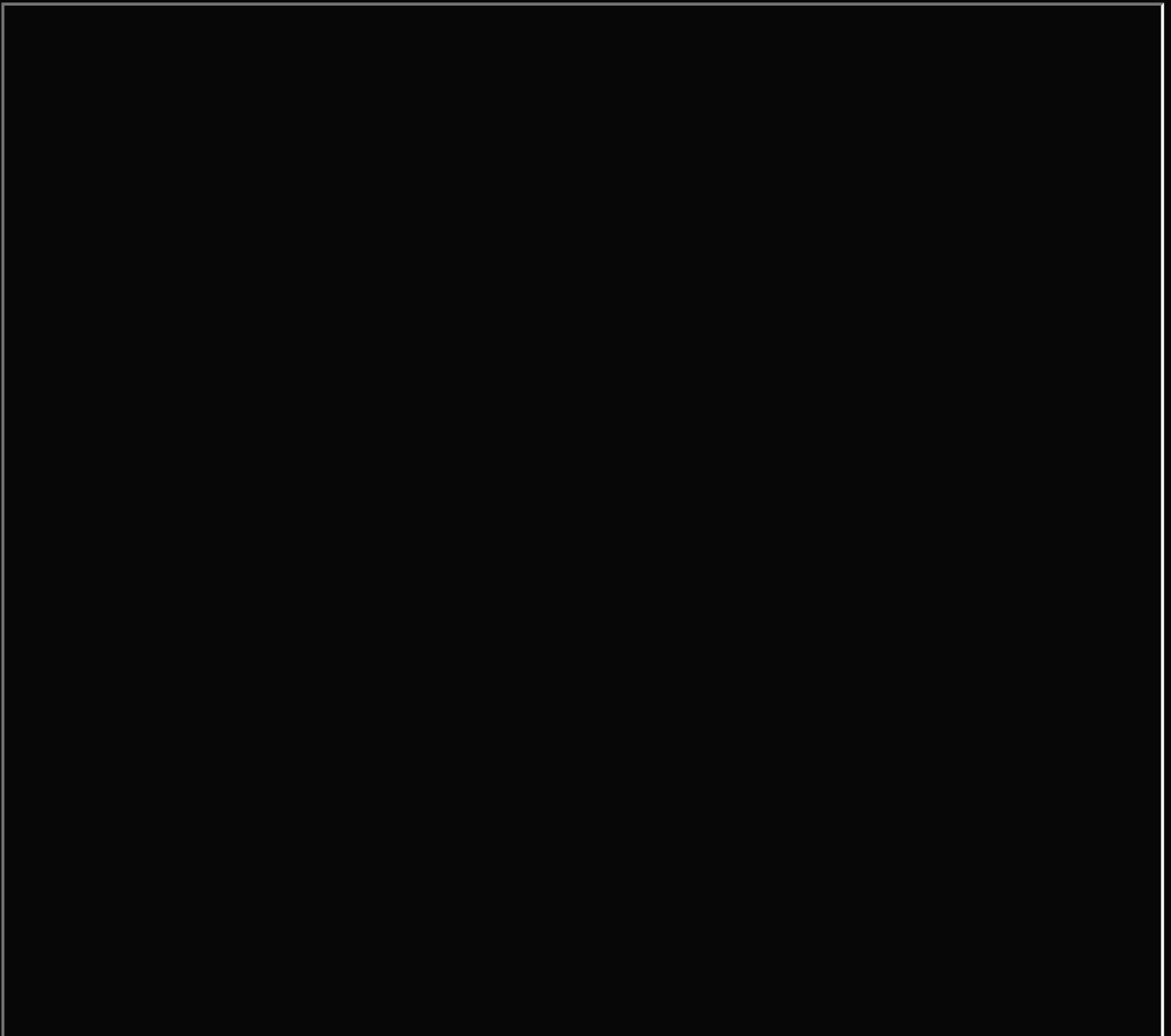
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: fusillone bio all'anatra. VIDEO

borghese-7-e6bcbcd1

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



FUSILLONE BIO ALL'ANATRA

COSTO: medio

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

1 Piccola anatra muta

350gr Fusillone Bio

100gr Burro

1 Cipolla

1 Costa di sedano

2 Carote

1 Rametto di Salvia

q.b. Parmigiano grattugiato

q.b. Olio di oliva

q.b. Sale

q.b. Pepe nero

q.b. Chiodi di garofano

Preparazione:

Pulire con molta attenzione l'anatra, privarla delle interiora e bruciacchiarla su un fornello per togliere tutta la peluria rimasta, pulire le frattaglie (fegato, cuore e ventriglio) e tenerle da parte. Sciacquare l'anatra e asciugarla con carta da cucina e legarla con lo spago da cucina.

In una padella scaldare due cucchiainate di olio insieme al burro, aggiungere la cipolla mondata a divisa a metà, sedano e carota puliti e tagliati a piccoli pezzi, lasciare rosolare.

Preparare un trito di frattaglie, tagliando grossolanamente fegato e cuore e fare lo stesso con la carne d'anatra, andando ad aggiungere il tutto in padella con le verdure.

Aggiustare di sale e di pepe e lasciare soffriggere dolcemente con un chiodo di garofano.

Utilizzare le ossa dell'anatra per fare il brodo con cui allungare il ragù e continuare la cottura per almeno due ore. Mettere a bollire l'acqua, aggiungere sale e calo il fusillone. Quando è pronto lo scola direttamente nel ragù e mantecare con Parmigiano Reggiano.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**