

Piatto da valutare

Antipasti:

Salumi misti e verdure alla griglia
Misto de salom e verduure a la griglia

Primi:

Tagliatelle al sugo d'anatra
Tajadéle al suuch de nadrina

Secondi:

Coscia di maiale al forno con contorni
Giambòon de nimàal al fiurno cun cuntiurni

Dolce:

Budino bianco e nero
Budèen biànch e nèegher

Caffè

Vini:

Bianco di Custoza, Rosso Valpolicella
e/o Gutturnio frizzante

Acqua minerale frizzante e non

Tagliatelle al sugo d'anatra

Ingredienti per 6 persone:

q.b. di tagliatelle fresche, 500 gr. di anatra muta,
½ litri di vino rosso frizzante (Gutturnio o
Lambrusco), q.b. di verdure (carote, sedano,
cipolla, aglio e coste), 2 cucchiaini di olio extra
vergine

Preparazione:

Spennare e pulire bene l'anatra, posarla in una
teglia a pezzi, unire metà delle verdure tagliate
fini e far riposare una notte nel vino. Togliere
l'anatra dal vino e metterla nel forno con le
verdure, aggiungere mezzo litro di brodo
vegetale; cuocere a 170° C coperta fino a cottura
(si deve staccare bene la carne dall'osso). A parte
preparare un soffritto con il resto delle verdure
tagliate a julienne, aggiungere scalogno e poco
burro, saltare il tutto a crudo in padella. Unire la
polpa d'anatra sfilettata e tagliata sottile con un
poco del suo sugo di cottura. Cuocere al dente le
tagliatelle, dopo averle scolate buttarle nella
padella con il sugo d'anatra per qualche minuto e
servire.