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 cucchiaiate 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 scolo direttamente nel ragù e mantecare con Parmigiano Reggiano.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno