

BIGOLI CON L'ANATRA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo bigoli
- frattaglie d'anatra
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- brodo d'anatra (facoltativo)

Spezzettare le frattaglie d'anatra e cuocerle a fuoco lento in un tegame con olio e burro fino ad ottenere una specie di ragù.

Salare e pepare.

Cuocere i bigoli possibilmente in brodo d'anatra, scolarli e condirli col ragù d'anatra.