

Tordelli di borragine e ortica al sugo d'anatra e cicerbita

INGREDIENTI per 4 persone

Per la pasta

400 g farina bianca
1 uova
15 g olio evo
180 ml circa acqua
q.b. sale

Per il ripieno

200 g ricotta
80 g borragine
80 g ortica
40 g parmigiano gratt.
40 g pecorino romano gratt.
2 tuorli d'uovo
q.b. sale e pepe

Per il ragù d'anatra

1/2 anatra
1 salsiccia
1/2 cipolla
1 spicchio aglio
1 costa di sedano
1 carota
1 peproncino
1 rametto rosmarino
250 g pomodori pelati
1/2 cucchiaino doppio
concentrato di pomodoro
q.b. sale pepe e dado
1/2 bicchiere medio vino bianco
q.b. foglie di alloro



PROCEDIMENTO

Pasta

Unire tutti gli ingredienti impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ripieno

Lessare la borragine e l'ortica, scolare strizzare bene, passare al mixer e unire gli ingredienti rimanenti.

Ragù

pulire e tagliare l'anatra a pezzi grandi, cuocere in padella con abbondante olio d'oliva. A cottura ultimata disossare e tritare nel mixer la carne grossolanamente. Con le ossa preparare il brodo. Tritare tutti gli odori insieme alla salsiccia, soffriggerli con olio d'oliva aggiungere l'anatra e gli aromi, far rosolare bene, sfumare con vino bianco. Aggiungere l'alloro, il doppio concentrato, i pomodori pelati. Infine aggiungere qualche mestolo di brodo. Lasciar cuocere per circa 1 ora e mezzo.