



SUGO D'ANATRA ALLA VENETA

RAGOÛT DE CANARD AU VIN ROUGE

The Upland Cook : Série Recette de tous les jours



Facile



120 minutes



Souper



3-4 Portions

L'un des plats préférés de ma famille est le ragoût de canard vénitien au goût riche et savoureux, également connu sous le nom de Sugo d'anatra alla Veneta. Ce plat se caractérise par une viande de canard cuite lentement dans une sauce au vin rouge, élaborée à partir d'un mélange d'herbes aromatiques, de tomates italiennes.

INGREDIENTS

1-2 magrets de canard, si vous utilisez de la sarcelle, utilisez 3-4 canards

1 oignon

2-3 carottes

2-3 branches de céleri

160 ml de vin rouge. Ne soyez pas cheap, j'ai utilisé du Clos de los Siete.

<https://www.closdelossiete.com/en/>

1,25 litres de bouillon de poule. Si vous avez du bouillon de sauvagine, c'est encore mieux.

Le jus de deux oranges

Zeste de deux oranges

1,5 tasse de sauce tomate maison.

15 ml de purée de tomates

10 ml de cannelle

1-2 feuilles de laurier

huile d'olive

sel, poivre

ÉTAPES

1. Couper l'oignon, les carottes et le céleri en petits dés.
2. Enduire la viande de la moitié de la cannelle
3. Dans une cocotte en fonte, saisir la viande dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée
4. Réserver la viande dans un plat séparé
5. Dans la cocotte, si vous n'avez pas assez de matière grasse, ajoutez un peu d'huile d'olive
6. Faire attendrir les légumes avec le zeste d'orange et le laurier pendant environ 10 minutes à feu doux.
7. Une fois les légumes attendris, ajouter le vin et faire réduire de moitié.
8. Ajouter la viande, la sauce tomates, la purée de tomates, le bouillon, le jus d'orange et le reste de la cannelle.
9. Mettre au four à 350 F pendant 2 à 3 heures, selon la taille des morceaux de viande.
10. Retirer du four. Déchiqueter la viande séparément.
11. Transférer le bouillon de cuisson, sans le filtrer, dans une grande poêle antiadhésive.
12. Ajouter la viande déchiquetée au bouillon et laisser réduire presque complètement. Rectifier l'assaisonnement
13. Cuire les pâtes al dente et les ajouter à la viande.

