

# Bigoli Con L'anatra

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.

## Ingredienti

Pasta Tipo Bigoli  
Frattaglie D'anatra  
Burro  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe  
Brodo D'anatra (facoltativo)

## Note

Luogo: Veneto. Luogo: Vicenza. Preparazione: 90 minuti.