

# Bigoli In Salsa D'anatra

Pulire le frattaglie d'anatra e tagliuzzarle minutamente; cuocerle in burro e olio salandole al punto giusto. Spremervi il succo della melagrana. Portare a ebollizione il brodo e cuocervi dentro i bigoli; scolarli e condirli con il rag? di frattaglie.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bigoli Fatti A Mano  
200 G Frattaglie D'anatra  
50 G Burro  
200 Cl Brodo D'anatra  
1/2 Melagrana  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.