



Elvea, L'Italie chez vous

Pappardelle all'anatra



Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA Cubes de tomates pelées
40 g de	magret de canard
1	oignon rouge
1 rôti	poivron rouge
cuillères à soupe de	huile d'olive
2 dl	vin rouge
2 dl	bouillon de volaille
1 cuillère à café de	sarriette
	poivre
	sel
feuilles de	sauge
600 g de	pappardelle
	fromage parmesan

Préparation

Coupez le magret en cubes.

Émincez l'oignon rouge et coupez le poivron en lanières.

Faites revenir le tout dans un peu d'huile.

Poursuivez un peu la cuisson et ajoutez les tomates pelées, le vin rouge et le bouillon.

Assaisonnez de sel, poivre, sauge et sarriette.

Mettez sur un feu très doux et laissez cuire pendant 3 heures.

Cuisez les pâtes à l'eau salée et égouttez-les.

Servez avec la sauce et terminez avec le parmesan râpé.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

