

RAGU DE PATO COM PARPADELLE
(serve 2 pessoas)**Massa fresca****Ingredientes:**

- 200g de farinha de trigo
- 2 ovos grandes

Modo de preparo:

- 1 - Em uma superfície limpa, faça um monte com a farinha de trigo, abrindo um buraco no centro.
- 2 - Quebre os ovos no buraco.
- 3 - Com um garfo, bata os ovos e comece a incorporar a farinha aos poucos.
- 4 - Continue misturando até que a massa fique bem homogênea e comece a formar uma bola.
- 5 - Se a massa estiver muito pegajosa, adicione um pouco mais de farinha. Se estiver muito seca, adicione um pouco de água.
- 6 - Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e comece a amassar com as mãos.
- 7 - Amasse por cerca de 5 a 10 minutos, até que a massa fique elástica e macia.
- 8 - Forme uma bola com a massa enrole com plástico filme ou cubra com um pano úmido. Deixe descansar por 30 minutos em um ambiente frio (pode ser a geladeira).
- 9 - Após o descanso, divida a massa em duas partes iguais.
- 10 - Com um rolo de massa, abra cada parte em uma superfície enfarinhada até que fiquem finas, mas não transparentes.
- 11 - Agora, você pode cortar a massa fresca em formatos desejados, como pappardelle, fettuccine, tagliatelle ou até mesmo raviólis.
- 12 - Cozinhe a massa fresca em uma panela grande com água fervente e sal por cerca de 2 minutos, ou até que fique al dente.
- 13 - Escorra a massa e sirva com o molho.

Ragu de pato

Ingredientes:

- 200g de pappardelle fresco (ou massa seca se preferir)
- 2 coxas de pato desossadas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola média picada finamente
- 2 dentes de alho picados
- 1 cenoura média picada em cubos pequenos
- 1 talo de aipo picado em cubos pequenos
- 1 talo de alho-poró picado
- 1/2 xícara de vinho tinto
- 1 lata de tomate pelado (ou 2 colheres de extrato de tomate)
- 1 folha de louro
- 2 ramos de tomilho fresco
- 1 cogumelo seco a gosto (porcini ou shitake)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado (opcional, para servir)
- Especiarias a gosto (canela em pau ou em pó, anis estrelado, pimenta da Jamaica), macerados no pilão ou picados na mão.
- Tomatinhos (para o tomate confit)
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de alecrim
- ½ xícara de azeite de oliva
- ½ cenoura cortada em cubos muito pequenos
- 1 laranja Bahia

Modo de preparo:

- 1 - Tempere as coxas de pato com sal e pimenta-do-reino a gosto, e passar as especiarias e deixar numa marinada por seca de 15 a 20min (tempo para cortar os outros ingredientes como, cebola, aipo e alho-poró)
- 2 - Em uma panela grande em fogo médio-alto, aqueça o azeite de oliva. Adicione as coxas de pato e doure-as por todos os lados, até ficarem bem coradas. Retire as coxas da panela e reserve.

- 3 - Na mesma panela, adicione a cebola, o alho, a cenoura, o aipo e o alho-poró. Refogue os vegetais por alguns minutos até ficarem macios.
- 4 - Acrescente o vinho tinto à panela e deixe cozinhar por cerca de 2 minutos, para que o álcool evapore.
- 5 - Adicione o tomate pelado, a folha de louro e o ramo de tomilho à panela. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Misture bem.
- 6 - Retorne as coxas de pato à panela, com qualquer suco que tenha se acumulado no prato. Cubra a panela com uma tampa e reduza o fogo para médio-baixo. Cozinhe por cerca de 1 hora e meia, ou até que a carne do pato esteja macia e se desmanche facilmente. (45min na panela de pressão)
- 7 - Enquanto o pato cozinha, prepare a massa de pappardelle fresca ou se preferir a seca conforme as instruções da embalagem.
- 8 - Para o tomate confit, numa panela rasa despejar o azeite, adicionar o alho descascado (não precisa picar), o um pouco de tomilho, o alecrim e deixar cozinhar em fogo baixo por 15min.
- 9 - Para a cenoura com laranja, pique a cenoura em pequeninos cubos (o menor que conseguir), adicione o suco da laranja, deixe descansar por 5 min e coe o suco.
- 10- Quando o pato estiver pronto, retire as coxas da panela e desfie a carne com a ajuda de dois garfos. Descarte os ossos e retorne a carne desfiada ao molho na panela. Misture bem.
- 11- Ajuste o tempero, se necessário, adicionando sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 12- Sirva o ragu de pato sobre o pappardelle cozido, adicione os tomates e as cenouras picadas, polvilhando com queijo parmesão ralado ou em lascas, se desejar.

Acompanhe com um bom vinho tinto e desfrute!