

Fusilli con ragú de pato



Ingredientes

Aceite de oliva virgen:

Chalota: 1 Unidad

Chile Verde: 1 Unidad

Grana Padano: 50 g

Muslo de confit de pato: 1 Unidad

Sal y Pimienta:

Zanahoria: 1 Unidad

Romero:

Crema para cocinar: 50 g

Fusilli: 100 g

Chile rojo: 1 Unidad

Pasta de tomate: 1 cdita

Apio: 1 Rama

Pimientos Amarillos: 1-2 Unidades

Preparación de la Receta

- Salteamos el *pimiento* amarillo cortado en *brunoise* unos minutos y lo trituramos con la *nata*
- Reservamos.
- Hervimos la pasta
- Mientras tanto picamos y sofreímos la verdura
- Desmigamos el *muslo* de **pato** (le damos un golpe en el microondas) lo picamos, lo añadimos al sofrito y rehogamos durante 5 minutos.
- Salteamos la pasta aún "al dente" con el ragú y la servimos sobre un fino velo de *crema* de pimientos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fusilli-con-ragu-de-pato>