

La ricetta antica, quella del proverbio

“Arna lessa e bigolo tondo alla sera rabalta el mondo” è perfettamente riportata dal giornalista gourmet veneziano

Ranieri Da Mosto nel suo “Il Veneto in cucina” (scritto nel 1974).

Preparazione Classica

500 g di bigoli freschi - 1 anatra novella con le proprie frattaglie - 60 g di burro - 4 cucchiaini di Grana Padano grattugiato - 1 costa di sedano - 1 carota - 1 cipolla - 2/3 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 2 chiodi di garofano - pepe - sale.

- Mettete sul fuoco una pentola con 5 litri d'acqua. Salate poco e aromatizzate con il sedano, la carota e mezza cipolla picchiettata con i chiodi di garofano. Lavate l'anatra dopo aver bruciacciato la peluria residua. Tenete da parte cuore, fegato e ventriglio. Mettete il volatile nell'acqua con il ventriglio dopo averlo aperto e ben pulito. Portate gradatamente a ebollizione. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere a recipiente scoperto per circa un'ora e mezza schiumando di tanto in tanto.

- Nel frattempo mettete sul fuoco una larga padella. Fate sciogliere il burro. Tritate la restante cipolla con uno spicchio d'aglio, due tre foglie di salvia e il ciuffetto di prezzemolo. Fate appassire il trito nel burro badando che non abbia a prendere colore, senza salare né pepare in questa fase. Aggiungete il fegato tritato e lasciate cuocere per 2-3 minuti. Togliete la padella dal fuoco. Aggiungete la foglia d'alloro spezzata a metà. Incoperchiate e attendete che l'anatra sia cotta.

- Levate l'anatra dal brodo appoggiandola su un piatto. Copritela prima con carta da forno bagnata d'acqua, quindi sigillate il piatto con pellicola trasparente. Filtrate il brodo e tagliuzzate finemente il ventriglio lessato, aggiungendolo al soffritto di fegato.

- Rimettete il brodo sul fuoco e riportatelo a ebollizione. Tuffatevi i bigoli lasciandoli cuocere al dente. Scolateli, ma non troppo, e fateli saltare nella padella con la salsa, aggiungendo poco brodo se l'insieme risultasse troppo asciutto. Togliete dal fornello, cospargete con il grana grattugiato e una copiosa macinata di pepe. Mescolate delicatamente e servite.

Preparazione Moderna

1

Pulite l'anatra, fiammeggiate e privatela di tutte le interiora comprese le budelline. Lessatela in 2 litri di acqua salata assieme al sedano, la carota, la cipolla, l'alloro, i chiodi di garofano e a tutte le rigaglie meno il fegato.

2

Quando è cotta, ci vorrà circa 1 ora e mezza, toglietela dal brodo, dividetela in porzioni che terrete in caldo per poi servirle come secondo. Le rigaglie e le parti meno pregiate, come collo e schiena, serviranno a preparare il condimento dei bigoli.

3

Tritate le rigaglie cotte, unitele ai pezzetti di carne disossata, al fegato crudo tritato molto finemente e fate soffriggere il tutto in 40 grammi di burro assieme alla salvia, il sale e il pepe. Filtrate il brodo senza sgrassarlo perché non verrà consumato, portatelo a ebollizione e fatevi lessare i bigoli.

4

Quando questi sono cotti, scolateli, conditeli con l'ingolo di rigaglie riscaldato e cospargetelo con il parmigiano grattugiato.

Ma c'è anche la Preparazione facile,

figlia di questi tempi frenetici: comprate dal macellaio di fiducia il macinato d'anatra – nel vicentino in questo periodo si trova facilmente, fuori non so – e farete un ragù bianco rosolando la carne con olio, un po' di vino bianco e qualche fetta di limone. Cuocerete i bigoli comprati al supermercato o dal casolin fino al punto che vi soddisfa di più e li condirete con il ragù bianco d'anatra cosperso di Parmigiano Reggiano.