

# Olaszos kacsaragu paccheri tésztával

130—140 Perc

## Elkészítés

1 Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra, légkeveréses fokozaton. A vöröshagymát, a sárgarépát, a szárzellert és a fokhagymát aprítsuk finomra aprítógépben. A kacsacombokat enyhén sózzuk és borsozzuk.

2 Hevítsük fel az olívaolajat egy nagyobb lábasban, majd tegyük bele a kacsacombokat. Pirítsuk őket oldalanként 2–3 percig, amíg szép színt kapnak, majd vegyük ki, és tegyük félre.

3 Adjuk a zöldségeket és 1 teáskanál sót a lábasba, majd közepesen magas hőfokon pároljuk kb. 10 percig, amíg megpuhulnak. Ügyeljünk rá, hogy ne barnuljanak meg.

4 Adjuk hozzá a paradicsompürét, a fahéjrudat, a babérlevelet és a vörösbort. Forraljuk 1 percig, majd adjuk hozzá a darabolt paradicsomot és a csirkealaplevet. Forraljuk fel, majd alacsony lángon főzzük további 5 percig. Ezután vegyük le a tűzről.

5 Tegyük a kacsacombokat egy sütőtálba, majd öntsük rájuk a szószt. Fedjük le szorosan alufóliával vagy fedővel, és süssük kb. 1,5 órán át, amíg a hús megpuhul. Ezután emeljük ki a kacsacombokat egy tányérra, és hagyjuk rövid ideig hűlni.

6 A húst szedjük kisebb darabokra, majd keverjük vissza a szószba. Egy nagy lábasban forraljunk sós vizet, és főzzük meg benne a paccherit a csomagoláson jelzett ideig. Szűrjük le, forgassuk össze a szósszal, majd ropogós zsályalevelekkel és parmezánnal tálaljuk.

## Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 fej | Vöröshagyma |
| 2 db | Répa |
| 2 szál | Szárzeller |
| 2 db | Fokhagyma |
| 2 ek | Olívaolaj |
| 1 ek | Paradicsompüré |
| 1 db | Fahéj, egész |
| 2 db | Babérlevél, egész |
| 1 ek | Paprika, édes |
| 150 ml | Vörösbor |
| 200 g | Darabolt paradicsom |
| 300 ml | Alaplé |
| 4 db | Kacsacomb |
| | Só és bors |
| 500 g | Paccheri tészta |