

Ragù z kaczki z makaronem paccheri

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 szt	Cebula (160 g)
2 szt	Marchewka (140 g)
2 szt	Łodyga selera naciowego (120 g)
2 szt	Ząbek czosnku
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Koncentrat pomidorowy
1 szt	Wanilia Bourbon laska
2 liście	Liść laurowy
1 łyżeczka	Papryka Wędzona słodka mielona
150 ml	Czerwone wino
0.5 puszka	Krojone pomidory (200 g)
300 ml	Bulion drobiowy
4 szt	Ćwiartka z kaczki (udka i podudzia)
500 g	Makaron paccheri
	Sól i czarny pieprz

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C (termoobieg). Drobno posiekaj cebulę, marchewki, seler naciowy i czosnek w malakserze lub rozdrabniaczu. Delikatnie dopraw ćwiartki z kaczki solą i pieprzem.
2. Rozgrzej oliwę z oliwek w dużym rondlu, a następnie dodaj kawałki kaczki. Obsmażaj je przez około 2–3 minuty z każdej strony, aż się zarumienią. Wyjmij z rondla i odłóż na bok.
3. Do tego samego rondla dodaj warzywa oraz 1 łyżeczkę soli. Smaż na średnio dużym ogniu przez 10 minut, aż warzywa zmiękną. Uważaj, aby się nie przyrumieniły.
4. Dodaj koncentrat pomidorowy, laskę cynamonu, liście laurowe i czerwone wino. Gotuj przez 1 minutę, aby alkohol częściowo odparował, następnie dodaj krojone pomidory i bulion drobiowy. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut. Zdejmij z ognia.
5. Przełóż ćwiartki z kaczki do naczynia żaroodpornego i polej przygotowanym sosem. Szczelnie przykryj folią aluminiową lub pokrywką i piecz przez około 1,5 godziny, aż mięso będzie miękkie. Za pomocą szczypiec przełóż kaczkę na talerz i pozostaw na chwilę do przestygnięcia.
6. Gdy mięso będzie już na tyle chłodne, by można było je dotykać, zdejmij z niego skórę i drobno ją posiekaj. Oddziel mięso od kości i podziel na mniejsze kawałki. Ponownie dodaj skórę i mięso do sosu, a następnie dokładnie wymieszaj. W dużym garnku zagotuj osoloną wodę, dodaj makaron paccheri i ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź makaron, wymieszaj z sosem i podawaj z chrupiącymi listkami szałwii oraz parmezanem.