091. PAPPARDELLE ALL'ARETINA

Non ve le do come piatto fine, ma per famiglia può andare.
Prendete un'anatra domestica, mettetela in cazzaruola con un pezzetto di burro, conditela con sale e pepe e, quando avrà preso colore, aggiungete un battuto, tritato ben fine, di prosciutto, cipolla, sedano e carota. Lasciatelo struggere sotto l'anatra, rivoltandola spesso; poi levate via buona parte dell'unto come cosa indigesta, e tiratela a cottura con brodo ed acqua versata poca per volta, ma in quantità tale che vi resti il sugo per condire la minestra di pappardelle.
Procuratevi un pezzetto di milza di vitella o di manzo, apritela e raschiatene col coltello la parte interna per metterla a bollire sotto l'anatra quando questa sarà cotta e servirà per ingrediente al sugo a cui non sarà male aggiungere anche pomodoro e odore di noce moscata. Tirate una sfoglia di tutte uova, grossetta come quella delle tagliatelle e colla rotellina smerlata tagliate le strisce più larghe di un dito. Cuocetele poco e conditele col detto sugo, col fegatino dell'anatra a pezzetti, parmigiano e un poco di burro se occorre. Queste pappardelle servono per minestra e l'anatra per secondo piatto.