



## **Mezze manicce au ragoût de canard Lazzari**

### **Ragoût de canard artisanal fabriqué par Giulio Lazzari**

**2 personnes**

200 gr de penne  
1 bocal de 250 gr de ragoût de canard  
Parmesan râpé

#### **Préparation**

- Réchauffer la sauce dans un caquelon
- Cuire les pâtes, les égoutter et les mélanger sur le feu avec la sauce
- Ajouter un peu de fromage râpé

**Bon appétit !**

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

