

ANATRA ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- sale
- rosmarino (30g)
- salvia (10 foglie)
- anitra (1,2kg)
- pepe nero

Come si prepara

Bruciacchiate sulla fiamma l'eventuale peluria rimasta sulla pelle dell'anatra, poi lavatela accuratamente ed asciugatela.

Salatela e pepatela internamente, salate e pepate anche l'esterno.

Ponete sul fondo di una casseruola di terracotta le foglie di salvia e di rosmarino, versateci sopra mezzo bicchiere di acqua e mezzo di olio.

Mettete nel recipiente l'anatra, bagnatela con il liquido, coprite e disponete la casseruola nel forno, già caldo a 220 gradi, per 2 ore, rigirando l'anatra ogni mezz'ora.

Al momento di servire, estraete l'anatra, tagliatela a pezzi e ponetela su un piatto da portata.

Irroratela con il fondo di cottura filtrato e servite subito ben calda.

Difficoltà: 3

Tags

occasioni speciali, erbe aromatiche, feste, carne, cacciagione, secondi di carne, selvaggina