

Anatra ripiena

Ingredienti:

1 anatra disossata.
Il fegato dell'anatra.
200 g. pane raffermo.
100 g. carne vitello macinata.
50 g. soppressa macinata.
50 g. parmigiano o grana grattugiato.
1 uovo.
2 dl latte.
1 rametto di rosmarino legato.
1 pizzico di noce moscata.
1 bicchiere di marsala secco.
50 g. burro.
4 cucchiari d'olio.
Sale e pepe q.b.
Brodo caldo.

Ricetta:

Mettete a bagno il pane raffermo a pezzettini, senza crosta, nel latte tiepido per mezz'ora.
Rosolate velocemente in una nocciola di burro il fegato dell'anatra e lasciatelo raffreddare.
Fiammegiate l'anatra, lavatela e asciugatela.
Tritate il fegato dell'anatra.
Preparate il ripieno mescolando al pane l'uovo, la cannella, la carne macinata, il fegato, la soppressa, il formaggio grattugiato, sale e pepe.
Riempite con l'impasto il ventre dell'anatra e cucitelo attentamente con del filo da cucina.
Legate l'anatra in modo che riacquisti la forma originale e non si rompa durante la cottura.
Sciogliete l'olio con il burro in tegame e rosolatevi l'anatra, unendo sale pepe e rosmarino.
Bagnate con il marsala e infornate a 180°.
Continuate la cottura bagnando al bisogno con del brodo caldo e girando l'anatra per un paio di volte.
Occorrono 40 minuti di cottura per ogni chilo di carne.
Prima di servire eliminate tutti i fili di legatura e cucitura, tagliate a fette l'anatra accompagnandola con il fondo di cottura.