

SECONDI DI POLLAME

Anatra farcita alla Toscana

Tradizione: Toscana

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

1 h 30 min

CALORIE

640 kcal

Ingredienti per 6 persone

Anatra disossata di 1500 g	1
Burro	50 g
Lonza di maiale	100 g
Fegatini di pollo	2
Lardo	30 g
Cipolla	1/4
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Rosmarino	1 rametto
Aromi misti per gli arrosti	1 pizzico
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Far rosolare con un po' meno della metà del burro e un po' d'olio il trito di fegatini di pollo, il fegato dell'anatra, il lardo, la cipolla e la lonza, condire con sale, pepe e spezie; bagnare con un poco di vino e rimescolare.
- 2 Farcire con il composto la pancia dell'anatra; cucirne l'apertura e legarla in modo che le ali e le cosce vengano avvicinate al corpo.
- 3 Far rosolare l'anatra, a fuoco vivo, con un po' di burro, un po' di olio e il rosmarino, salarla, peparla e continuare a cuocerla in forno caldo, aggiungendo, a metà cottura, il vino.