

SECONDI DI POLLAME

Anatra al calvados

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Anatra selvatica	1
Acqua	1/2 bicchiere
Olio d'oliva	3 cucchiari
Calvados	1 bicchierino
Mele	8
Panna liquida	2 cucchiari
Pangrattato	1 pizzico
Uovo	1
Burro	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Formate un composto con fegato e ventriglio tritati, pangrattato, una mela sbucciata e tagliata a fettine, 1 uovo e bagnate il tutto con un po' di calvados; salate e pepate.
- 2 Riempite l'anatra con il composto. In una pentola riscaldate l'olio e metteteci dentro l'anatra. Cospargete il restante calvados sulla carne e dategli fuoco.
- 3 Aggiungete l'acqua e una mela sbucciata tagliata a fettine. Infornate per 1 ora. Intanto sbucciate le mele rimaste e mettetele in una teglia imburrata, aggiungendoci 1 cucchiario d'acqua e cospargendo di noci di burro.
- 4 Infornate e lasciate cuocere per 30 minuti. Aggiungete la panna liquida al sugo di cottura. Servite l'anatra su un vassoio con intorno le mele cotte e sopra il suo sugo di cottura.