

SECONDI DI POLLAME

Anatra al tè

Origine: Cina

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Anatra da 1000 g	1
Zenzero (fetta tagliuzzata)	1 fetta
Vino di riso (o sherry secco)	1 cucchiaino
Anice	1 stella
Corteccia di cassia	1 frammento
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Tè in infusione	1 tazza
Foglie di tè cinese	60 g

Preparazione

- 1 Lavate accuratamente l'anatra e soffregatela con lo zucchero e il sale. Deponetela in un recipiente adatto per la cottura a vapore. Versateci sopra il vino, lo zenzero, l'anice e la cassia.
- 2 Aggiungete 25/50 cl d'acqua e cuocete l'anatra a vapore per circa 2 ore. A cottura ultimata, togliete l'anatra e buttate l'acqua e altri scarti.
- 3 Versate le foglie di tè in una padella e abbrustolite fino a quando queste cominciano a fumare. Versate subito le foglie all'interno dell'anatra. Rimettetela nella sua pentola con il contenuto della tazza di infuso di tè.
- 4 Coprite bene e lasciate cuocere per 5 minuti a calore basso affinché l'anatra assorba.