

Anatra Ai Fichi

L'anatra deve essere con rigaglie e pronta per la cottura. Preparate il brodo: pelate e tritate cipolla e carote. Sbucciate e pestate uno spicchio di aglio. Mettete il tutto in una pentola con le rigaglie dell'anatra, la maggiorana, il timo, il sale e i grani di pepe. Aggiungete 5 dl di acqua, portate a ebollizione poi riducete il fuoco e lasciate sobbollire per quarantacinque minuti, schiumando regolarmente la superficie del liquido: deve ridursi di met? volume. Passatelo poi attraverso un setaccio. Fate scaldare il forno a 170 gradi. Soffregate l'interno dell'anatra con sale e pepe. Pelate e pestate l'aglio rimanente. Sbucciate l'arancia e dividetela a spicchi. Mettete l'aglio, gli spicchi di arancia e le foglie di alloro all'interno dell'anatra. Cucite l'apertura. Punzecchiate tutta la superficie con un ago. Fate scaldare l'olio in un recipiente da forno e rosolatevi l'anatra da tutte le parti. Levate l'eccedenza di grasso. Versate il brodo d'anatra e il vino bianco in un tegame. Portate a ebollizione e versate subito sull'anatra. Aggiungete il timo. Coprite il recipiente, infornate e lasciate cuocere da un'ora e trenta minuti a due ore: l'anatra ? cotta quando, infilando un ago nella coscia, fuoriesce un sugo trasparente. A cottura ultimata, sgocciolate l'anatra, togliete i fili e tenete in caldo su un piatto di portata. Eliminate il timo. Asciugate i fichi senza lavarli e tagliateli in quattro. Sgrassate al massimo il sugo di cottura dell'anatra e aggiungetevi i fichi. Portate a ebollizione. Verificate il condimento. Non appena i fichi sono caldi, versateli sull'anatra e servite. Vino consigliato: Brunello di Montalcino.

Ingredienti

2 Pizzichi Timo
2 Pizzichi Majorana
2 Carote
1 Cipolla
1 Rametto Timo
1 Cucchiaino Olio D'oliva
1 Arancia
2 Foglie Alloro
3 Spicchi Aglio
50 Cl Vino Bianco Secco
250 G Fichi Secchi
1 Anatra Da 1750 G
Pepe
Sale

Note

Cottura: 30 minuti. Preparazione: 120 minuti.