

Anatra Ai Funghi

Soffriggere in un tegame la cipolla affettata con burro e pancetta a dadini; unirvi l'anatra in pezzi e rosolare bene; unire carota e sedano tritati con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida. Far insaporire e bagnare col vino; far evaporare e aggiungere il brodo in cui ? stata disciolta la salsa. Salare e pepare e cuocere per il tempo necessario.

Ingredienti

1 Anatra
100 G Pancetta
80 G Burro
1 Cipolla
1 Carota
1 Costa Sedano
30 G Funghi Secchi
1/2 Bicchiere Vino Bianco
1 Mestolo Brodo
1 Cucchiaino Salsa Di Pomodoro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti.