

Anatra Al Barbaresco

Rosolare nell'olio con lo scalogno e la salvia i petti d'anatra; bagnare col vino e far evaporare. Aggiustare di sale e di pepe, coprire e cuocere per 1 ora. Togliere la carne e tenerla in caldo. Aiutandosi con un cucchiaio raccogliere il fondo di cottura, unirvi il burro e la farina e far addensare. Servire il petto a fette irrorate dalla salsa.

Ingredienti

1 Petto D'anatra
1 Bicchiere Vino Barbaresco
2 Cucchiai Olio D'oliva Extra-vergine
1 Scalogno
2 Foglie Salvia
20 G Burro
1 Cucchiaio Farina
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.