

Anatra Al Calvados

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. 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. Aggiungete l'acqua e una mela sbucciata tagliata a fettine. Infornate per 1 ora. Intanto sbucciate le mele rimaste e mettele in una teiera imburata, aggiungendoci 1 cucchiaino d'acqua e cospargendo di noci di burro. 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.

Ingredienti

1 Anatra Selvatica
1/2 Bicchiere Acqua
3 Cucchiaini Olio D'oliva
1 Bicchierino Calvados
8 Mele
2 Cucchiaini Panna Liquida
1 Pizzico Pangrattato
1 Uovo
Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.