

Anatra Al Formaggio

Tagliate finemente l'erba cipollina e impastatela insieme ai formaggi caprini con un pizzico di sale e uno di pepe. Svuotate l'anatra, levatele la ghiandola odorifera, lavetela bene quindi salatela, pepatela e riempietela con la farcia al formaggio. Ricoprite interamente l'anatra con le fette di lardo e avvolgetela in un foglio di alluminio, sistemandola poi dentro una teglia. Portate il forno a 200 gradi e cuocete l'anatra per mezz'ora. Attendete qualche minuto prima di svolgerla dall'alluminio quindi servitela.

Ingredienti

1 Anatra
3 Formaggi Caprini
50 G Erba Cipollina
100 G Lardo Affettato
1 Pizzico Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Preparazione: 70 minuti.