

Anatra Al Pepe Verde

In una teglia scaldate il burro e unite la cipolla affettata sottilmente. Quando ? diventata trasparente aggiungete la carota a rondelle, il sedano, il prezzemolo e il timo. Tagliate all'anatra, testa, collo e zampe. Strofinatela fuori con sale e pepe. Dentro mettete tre grani di pepe verde, una noce di burro, un pizzico di sale. Legatela con lo spago bianco da cucina. Sistematela nella stessa teglia delle verdure. Coprite e mettete in forno caldo a 220 gradi per un quarto d'ora. Sfornate, bagnate con il vino e ponete il recipiente sul fornello. Fate evaporare. Aggiungete il brodo, portate a ebollizione, coprite di nuovo e rimettete in forno a 190 gradi per tre quarti d'ora. Se asciugasse troppo bagnate con altro brodo. Togliete l'anatra dalla teglia. Passate il sugo di cottura, diluitelo con mezzo mestolo d'acqua bollente, versatelo di nuovo nella teglia e fatelo ridurre un po'. Unite il peperone a pezzetti e il pepe verde. Rimettete l'anatra nel recipiente e ponete in forno a 190 gradi per un quarto d'ora. Tagliatela a pezzi e copriteli con il sugo. Vini di accompagnamento: Lison Pramaggiore Cabernet ?Riserva? DOC, Lacrima di Morro DOC, Mandrolisai Rosso DOC.

Ingredienti

1 Anatra Di 2000 G
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
40 G Burro
2 Bicchieri Brodo
1 Cipolla
1 Carota
1 Peperone Rosso Piccolo
1 Costa Sedano
Prezzemolo
Timo
1 Cucchiaino Pepe Verde In Grani
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 30 minuti.