

Anatra Al Rosso

Porre sul fuoco una casseruola di cui l'anatra non superi pi? di 2/3 della sua capacit? e portarla al giusto calore, inserirvi l'anatra facendola rosolare da ambo le parti, unire i pomodori con il prezzemolo tritato, il vino bianco e 2 mestoli di acqua. Cuocere per 20 minuti circa a fuoco moderato, quindi unirvi le cipolline precedentemente sbollentate e portare a termine la cottura per ancora 20 minuti circa.

Ingredienti

1 Anatra Di 1000 G
2 Pomodori Maturi
Prezzemolo
500 G Cipolline Sbollentate
Vino Bianco
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.