

Anatra Al Sale

Coprire il fondo di una pirofila con uno strato di sale grosso, appoggiarvi l'anatra, ben legata con un sottile spago e coprirla completamente di sale grosso, schiacciandolo bene. Cuocere in forno molto caldo (circa 220 gradi) per almeno un'ora e mezzo. A cottura ultimata, eliminare il sale e sollevare l'anatra prendendola per lo spago. Cottura al sale: ricoprire completamente la carne di sale; per poter essere pi? veloci nel momento di servirla avvolgerla nella carta oleata prima del sale; rompere l'involucro sempre davanti ai commensali per far apprezzare loro tutto l'aroma del cibo.

Ingredienti

1 Anatra Di 1500 G
3 Pacchi Sale (pacchi Da 500 G)

Note

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 90 minuti. Calorie: 399.