

Anatra Al Vino Rosso

Dividete l'anatra in quattro parti (due cosce e due petti completi di ali), cospargetele con sale e pepe, quindi mettetele in una terrina con le verdure tagliate a tocchetti e l'alloro, bagnate il tutto con il vino rosso e fate marinare per 12 ore. Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i pezzi d'anatra, sgocciolati dalla marinata e asciugati, a fuoco vivo per 4-5 minuti. Togliete dalla marinata anche le verdure, fatele sgocciolare, aggiungetele alla carne e lasciate insaporire tutt'assieme per 5 minuti, a calore moderato. Bagnate la preparazione con una parte del liquido della marinata e lasciate cuocere per altri 10 minuti, a recipiente scoperto. Unite l'aglio tritato e i pomodori pelati e tagliati a dadini e proseguite la cottura a fuoco basso per 10 minuti. Versate nella padella 1/2 litro del fumet preparato con la carcassa, coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti. Togliete dalla padella i pezzi di carne, passate al setaccio il fondo di cottura e raccogliete il ricavato nella stessa padella, fatelo ridurre a un quarto e mescolatevi il sangue di maiale. Incorporate alla salsa il burro a fiocchetti, lavorando il tutto con la frusta, quindi unite i pezzi d'anatra, fate scaldare e servite.

Ingredienti

1 Anatra Di 900 G Pronta Per La Cottura

Sale

Pepe Bianco

2 Cucchiaini Olio D'oliva

1 Spicchio Aglio Tritato

2 Pomodori

2 Cucchiaini Sangue Di Maiale

30 G Burro

Per La Marinata:

40 G Cipolla

40 G Sedano

40 G Porro

40 G Carota

1 Foglia Alloro

25 Cl Vino Rosso

Note

Preparazione: 280 minuti.