

Anatra Al Vino

Salare l'anatra dentro e fuori; metterla in 1 teglia con il burro, l'aglio schiacciato e l'olio, e cuocerla in forno caldo a 210 gradi per 1 ora. Poi toglierla dal recipiente e tenerla in caldo. Sgrassare il fondo di cottura, unire cipolla, carota tritate, mele a fette, uva sgranata e far dorare. Bagnare col vino, 1 bicchiere d'acqua, salare, pepare e far addensare. Distribuire il tutto intorno all'anatra e servire.

Ingredienti

1 Anatra Di 2500 G Pronta Per La Cottura
25 Cl Vino Spumante Pinot Bianco
1 Cipolla
1 Carota
1 Spicchio Aglio
50 G Burro
Olio D'oliva
2 Mele
1 Grappolo Uva Bianca
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 80 minuti.