

Anatra All'ananas

Pulite l'anatra e mettetela in un pirofila con sopra qualche noce di burro. Lasciate cuocere per 35 minuti. Sbucciate l'ananas, tagliatelo a fette e da ciascuna fetta togliete il centro. Una parte delle fette d'ananas tagliatele a pezzi; questi andranno ad allungare il sugo di cottura dell'anatra. Togliete l'anatra dal forno, mettetela in un vassoio, versateci sopra il sugo di cottura e ornate con le fette di ananas lasciate intere.

Ingredienti

1 Anatra
1 Ananas
50 G Burro

Note

Preparazione: 80 minuti.