

# Anatra Alla Favorita

Tagliare l'anatra in pezzi e togliere il grasso il pi? possibile. Fare un trito di aglio, alloro, olive, e rosmarino ed imbiondire il tutto in olio. Aggiungere i pezzi di anatra in padella e friggere entrambe le parti per alcuni minuti. Salare ed bagnare con il vino bianco. Coprire il tutto con un coperchio e cuocere a fuoco lento. Quando il vino ? evaporato, aggiungerne altro fino a fine cottura. Vino: Barbaresco (Piemonte), 4-8 anni. Favorita si riferisce all'amante del re Vittorio Emanuele II, probabilmente la Bella Rosina.

## Ingredienti

1 Anatra Di 1200 G  
5 Spicchi Aglio  
2 Foglie Alloro  
Olive Nere Snocciolate  
2 Cucchiari Rosmarino Tritato  
30 G Olio D'oliva Extra-vergine  
2 Bicchieri Vino Bianco  
Sale

## Note

Preparazione: 280 minuti.