

Anatra Alla Salsa Di Mandorle

Lavate e asciugate l'anatra. Eliminate testa, collo e zampe. Mettete da parte il suo fegato. Tagliatela a pezzi, salateli, pepateli e infarinateli. In un tegame scaldate a fuoco basso due cucchiari d'olio, insaporitevi velocemente il fegato, toglietelo e mettetelo da parte. Nello stesso tegame fate colorire piano la cipolla e l'aglio, poi toglieteli e uniteli al fegato. Mettete nel tegame i pezzi di anatra (se occorre aggiungete prima un po' d'olio e fatelo scaldare) e rosolateli in modo uniforme. Unite i pomodori tritati, abbassate la fiamma, cuocete coperto. Intanto sbollentate le mandorle, spellatele e tritatele con fegato, cipolla, aglio. Diluite questo composto con il vino e cospargetelo sull'anatra. Aggiungete il prezzemolo tritato e il sale. Coprite e proseguite la cottura a fuoco basso per un'ora abbondante bagnando eventualmente con un po' d'acqua calda. Disponete i pezzi al centro di un piatto da portata. Intorno fate due giri di pur? di patate al formaggio grattugiato e servite. Vini di accompagnamento: Valpolicella ?Superiore? DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Etna Rosso DOC.

Ingredienti

1 Anatra Da 2000 G
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
3 Pomodori
12 Mandorle Tostate
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
1 Ciuffo Prezzemolo
Farina
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 150 minuti.