

# Anatra Alle Olive

Salate e pepate internamente l'anatra e farcitela con un rametto di rosmarino e qualche fogliolina di salvia. Scaldate tre cucchiaini d'olio con un pezzo di burro e fatevi rosolare l'anatra da tutte le parti; bagnatela con il vino, fatelo evaporare, poi passate nel forno a calore medio per circa un'ora. Nel frattempo tritate le olive snocciolate e incorporatele al sugo di cottura, salate, pepate. Quando l'anatra è cotta passatela su un piatto da portata, tagliatela a pezzi, coprite con il sugo di olive.

## Ingredienti

1 Anatra Di 1000 G  
1 Bicchiere Vino Bianco  
1 Rametto Rosmarino  
Alcune Foglie Salvia  
300 G Olive Verdi  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 150 minuti.