

Anatra Allo Spiedo

Salare l'anatra dentro e fuori; introdurre 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino ed 1 di salvia; fasciarla all'esterno con gli stessi aromi tramite spago da cucina. Spennellarla con l'olio e infilarla nello spiedo. Far cuocere per un'ora spennellandola spesso col sugo che si raccoglie nella leccarda. Tagliarla in 4 porzioni e servirla accompagnata dal pane spruzzato col fondo di cottura.

Ingredienti

1 Anatra Di 1000 G
1 Foglia Salvia
1 Foglia Alloro
1 Foglia Rosmarino
4 Fette Pane Casereccio Abbrustolito
2 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.