

# Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure

Tagliare il petto e le cosce dell'anatra e fatele dorare. Fate bollire il brodo d'anatra. Contemporaneamente, fate bollire aceto e zucchero. Quando lo zucchero è diventato caramello, versate il brodo d'anatra e restringete. Tagliate le patate e la carota sbucciate a strisce lunghe e sottili e mescolate con cura. Aggiungete il sale e il pepe macinato. Stendete il composto fino a farlo diventare una torta di verdure e friggete bene su entrambi i lati in una padella antiaderente. Servite a fette. Per un effetto più decorativo, tagliate la torta ad anelli usando una piccola mazza e mettete due o tre anelli uno sopra l'altro in un timballo. Fate dorare i petti e le cosce in una padella antiaderente. Ultimate la cottura delle cosce nel forno e contemporaneamente friggete a fuoco lento i petti nella padella, con la pelle rivolta verso il fondo. Fate dorare nel burro i cubetti di sedano. Friggete i funghi nel burro assieme allo scalogno tagliato a cubetti e al prezzemolo tritato. Salate e pepate. Aggiungete alla salsa un po' di grasso d'anatra e mescolate. Salate e pepate. Alla fine aggiungete Absolut Vodka.

## Ingredienti

1 Anatra  
200 G Sedano  
300 G Patate Grandi  
1 Carota Di 150 G  
2 Scalogni Tagliati A Cubetti  
160 G Funghi Assortiti  
Prezzemolo Tritato  
Absolut Vodka  
40 G Burro  
30 G Aceto Di Vino Bianco  
20 G Zucchero Bianco  
Sale  
Pepe Macinato Al Momento  
250 G Brodo D'anatra Ristretto

## Note

Preparazione: 180 minuti.