

Anatra Come Piace A Tom

Farcire l'anatra con il trito composto di ginepro, timo, rosmarino, e prosciutto crudo; nel frattempo porre a scaldare una casseruola di cui l'anatra non occupi pi? di 2/3 della sua capacit?, portarla al giusto calore e sistemarvi l'anatra facendola rosolare e ben indorare da tutte le parti, quindi bagnarla con il vino bianco e un mestolo di acqua. Porre il coperchio e cuocere per un'ora.

Ingredienti

1 Anatra Bene In Carne
2 Fette Prosciutto Crudo
1 Trito Di Ginepro, Timo E Rosmarino
1 Cucchiaino Olio D'oliva Dietetico
Vino Bianco
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 80 minuti.