

# Anatra Con Crauti

In una padella fondete la pancetta con l'olio e il burro, aggiungendo le cipolle tagliate e il cavolo tagliato a fettine. Badate che il tutto sia abbondantemente imbevuto di grasso, pepate e aggiungete 1/4 di litro di acqua. Lasciate cuocere per 1 ora. Pulite l'anatra e farcitela con il composto, cucitela e cuocetela in forno.

## Ingredienti

1 Anatra  
1500 G Cavoli  
100 G Pancetta  
2 Cipolle  
Sale  
Pepe  
Burro  
Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 85 minuti.