

Anatra Farcita Al Miele

Lavate l'anatra, asciugatela. Tagliate testa, collo e zampe. Strofinatela dentro e fuori con il sale. Togliete il fegato e insaporitelo con un po' di burro per alcuni minuti a fuoco basso. In una ciotola mescolate la soia con le cipolle tritate, l'aglio e il brandy. Dividete il composto in due parti e a una sola di esse aggiungete il miele. Spalmate l'anatra con questa crema facendola penetrare bene; allungate quanto avanza con due bicchieri d'acqua bollente e usatelo per bagnare la carne mentre cuoce. All'altra met? del composto unite il fegato e il prosciutto cotto tritati, mescolate e farcite il volatile. Legatelo con lo spago bianco da cucina e trasferitelo sulla griglia del forno preriscaldato a 180 gradi, versate dell'acqua sulla leccarda sottostante e cuocete per circa un'ora e mezzo, bagnando ogni tanto con il composto di miele. Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi e ricomponetela sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Teroldego Rotaliano ?Riserva? DOC, Grattamacco Rosso VdT Di Toscana, Don Pietro Rosso VdT Di Sicilia.

Ingredienti

1 Anatra Di 2000 G
2 Cipolle
1/2 Spicchio Aglio
1/2 Bicchiere Brandy
1 Fetta Spessa Prosciutto Cotto
3 Cucchiari Salsa Di Soia
2 Cucchiari Miele
Burro
Sale

Note

Preparazione: 110 minuti.