

# Anatra Farcita

Preparare la farcia unendo in una terrina il vitello macinato, il prosciutto tritato, 1 uovo intero, il prezzemolo tritato, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe. Amalgamare il tutto, inserire il composto all'interno dell'anatra e cucire con uno spago. In una casseruola di cui l'anatra non occupi più di 2/3 della capacità e riscaldata, sistemare l'anatra e farla rosolare rivoltandola fino a che si indori da tutte le parti, unire il vino bianco, farlo evaporare, aggiungere 4 mestoli di acqua e cuocere a fuoco moderatissimo per circa un'ora. Qualora il fondo di cottura si restringesse aggiungere ancora un mestolo di acqua.

## Ingredienti

1 Anatra Di 1000 G  
200 G Carne Di Vitello Macinata  
50 G Prosciutto  
1 Uovo  
1 Grattugiata Noce Moscata  
Prezzemolo  
Vino Bianco Secco  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 90 minuti.