

Anatra In Umido Con Le Olive

Pulite l'anatra, svuotatela delle interiora, eliminate il collo, la testa, le estremità delle ali le zampe, la ghiandola del volo (situata sul portacoda), tagliatela a pezzi e lavatela. Tritate la cipolla con la carota, il sedano, il prezzemolo e la foglia di alloro. Fate soffriggere in una casseruola quattro o cinque cucchiaini di olio, unite i pezzi di anatra e lasciateli rosolare rigirandoli di tanto in tanto. Salateli, pepateli, aggiungetevi le verdure e gli aromi tritati e fateli leggermente imbiondire, rigirandoli ogni tanto nel soffritto. Spruzzate la carne con il vino e fatelo evaporare quasi completamente a fuoco vivace. Dopo di che aggiungete la salsa di pomodoro diluita in un mestolino di brodo, aggiustate di sale e di pepe e proseguite la cottura a fuoco moderato e a recipiente coperto. Di tanto in tanto rimuovete i pezzi di anatra nel sughetto unendo, se fosse necessario, altro brodo caldo. Venti minuti prima di togliere la preparazione dal fuoco, unitevi anche le olive intere o tagliate a fettine rotonde e i capperi. Versate l'anatra e le olive su un piatto da portata e servitela subito in tavola. Accompagnatela con delle fette di polenta abbrustolite sulla griglia oppure con dei crostoni di pane fritti nell'olio.

Ingredienti

1 Anatra Di 1000 G
100 G Olive Verdi Gi? Snocciolate
1 Cipolla
1 Carota
1 Costa Sedano
1 Foglia Alloro
1 Mazzetto Prezzemolo
1/2 Tazza Salsa Di Pomodoro Fatta In Casa
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
Poco Brodo
1 Cucchiaino Capperi
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 250 minuti.