

Anatra Ripiena Alla Salsa Di Rape

Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare in un tegame senza altro condimento. Aggiungete la cipolla, l'aglio e le interiora dell'anatra tritati. Cuocete a fuoco vivace per 5 minuti. Mettete il composto in una ciotola, aggiungete i porri affettati sottilmente, le carote grattugiate, un cucchiaino di pangrattato, l'albume, la ricotta, un pizzico di noce moscata. Salate, pepate. Mescolate bene. Tagliate testa, collo e zampe all'anatra. Riempitela con la farcia, cucite l'apertura e legatela. Bucherellate la pelle con una forchetta per facilitare l'uscita del grasso durante la cottura. Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora abbondante. Nel frattempo pulite e affettate le rape. Cuocetele a vapore per mezz'ora. Frullatele. Ammorbidite il ricavato con la panna, salate, pepate e tenete in caldo. Sgocciolate l'anatra, togliete lo spago, tagliate a fette il petto, staccate le cosce e le ali, sistemate su un piatto da portata e ricoprite con la salsa alle rape calda. Servite. Vini di accompagnamento: Morago VdT Del Veneto, Sangiovese Di Romagna ?Superiore Riserva? DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti

1 Anatra Di 2000 G
800 G Rape
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
4 Carote
4 Porri
50 G Pancetta Affumicata
Pangrattato
1 Albume D'uovo
50 G Ricotta
1/2 Bicchierino Panna
1 Pizzico Noce Moscata
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 180 minuti.