

Anatroccolo Al Forno In Salsa Di Marsala Con

Patate E Prugne

Bruciate gli anatroccoli, lavateli e disossateli aprendoli dalla schiena; si lasciano solo le ossa della ali e met? delle cosce. Mettete in una teglia a sciogliere 50 g di burro, aggiungete cipolla, rosmarino e salvia; colorite leggermente poi aggiungete le ossa rimaste, sale e pepe e rosolate dolcemente ma molto bene sino a che il fondo ? ben colorito. Bagnate con 7 dl. di marsala e riducete di $\frac{1}{3}$; legate con la fecola diluita in acqua fredda quindi passate al colino e ponetela al caldo a bagnomaria. Mettete in una padella, con 50 g di burro, rosmarino e salvia, gli anatroccoli salati e pepati; rosolateli da ambo le parti, bagnateli con 3 dl. di marsala e mettete in forno a 200 gradi per 6 minuti. Nel frattempo passate il fondo di cottura ed aggiungetelo alla salsa. A parte fate rosolare con poco burro prima la pancetta, poi aggiungete le patate ed infine le prugne. Rimettete in forno gli anatroccoli per 3 minuti poi tagliateli a tranci e disponeteli sui piatti dividendo in parti uguali le guarnizioni preparate e versate sopra la salsa.

Ingredienti

2 Anatroccoli
Crois?
100 Cl Vino Marsala Secco Extra
200 G Burro
200 G Pancetta Stufata Tagliata A Strisce
30 G Fecola Di Patate
1 Cipolla Media Tagliata
8 Prugne Secche
16 Patate Affusolate E Sbianchite
Salvia
Rosmarino
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 180 minuti.