

# Anatra ai fichi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 pizzichi timo  
2 pizzichi maggiorana  
2 carote  
1 cipolla  
1 rametto timo  
1 cucchiaio olio d'oliva  
1 arancia  
2 foglie alloro  
3 spicchi aglio  
50 cl vino bianco secco  
250 g fichi secchi  
1 anatra da 1750 g  
pepe  
sale

## Preparazione

L'anatra deve essere con rigaglie e pronta per la cottura. Preparate il brodo: pelate e tritate cipolla e carote. Sbucciate e pestate uno spicchio di aglio. Mettete il tutto in una pentola con le rigaglie dell'anatra, la maggiorana, il timo, il sale e i grani di pepe. Aggiungete 50 cl di acqua, portate a ebollizione poi riducete il fuoco e lasciate sobbollire per quarantacinque minuti, schiumando regolarmente la superficie del liquido: deve ridursi di metà volume. Passatelo poi attraverso un setaccio. Fate scaldare il forno a 170 gradi. Soffregate l'interno dell'anatra con sale e pepe. Pelate e pestate l'aglio rimanente. Sbucciate l'arancia e dividetela a spicchi. Mettete l'aglio, gli spicchi di arancia e le foglie di alloro all'interno dell'anatra. Cucite l'apertura. Punzecchiate tutta la superficie con un ago. Fate scaldare l'olio in un recipiente da forno e rosolatevi l'anatra da tutte le parti. Levate l'eccedenza di grasso. Versate il brodo d'anatra e il vino bianco in un tegame. Portate a ebollizione e versate subito sull'anatra. Aggiungete il timo. Coprite il recipiente, infornate e lasciate cuocere da un'ora e trenta minuti a due ore: l'anatra è cotta quando, infilando un ago nella coscia, fuoriesce un sugo trasparente. A cottura ultimata, sgocciolate l'anatra, togliete i fili e tenete in caldo su un piatto di portata. Eliminate il timo. Asciugate i fichi senza lavarli e tagliateli in quattro. Sgrassate al massimo il sugo di cottura dell'anatra e aggiungetevi i fichi. Portate a ebollizione. Verificate il condimento. Non appena i fichi sono caldi, versateli sull'anatra e servite. Vino consigliato: Brunello di Montalcino.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>