

Anatra ai funghi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra
100 g pancetta
80 g burro
1 cipolla
1 carota
1 costa sedano
30 g funghi secchi
1/2 bicchiere vino bianco
1 mestolo brodo
1 cucchiaino salsa di pomodoro
sale
pepe

Preparazione

Soffriggere in un tegame la cipolla affettata con burro e pancetta a dadini; unirvi l'anatra in pezzi e rosolare bene; unire carota e sedano tritati con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida. Far insaporire e bagnare col vino; far evaporare e aggiungere il brodo in cui è stata disciolta la salsa. Salare e pepare e cuocere per il tempo necessario.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>