

Anatra al barbaresco

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 petto d'anatra
1 bicchiere vino barbaresco
2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
1 scalogno
2 foglie salvia
20 g burro
1 cucchiaio farina
sale
pepe

Preparazione

Rosolare nell'olio con lo scalogno e la salvia i petti d'anatra; bagnare col vino e far evaporare. Aggiustare di sale e di pepe, coprire e cuocere per 1 ora. Togliere la carne e tenerla in caldo. Aiutandosi con un cucchiaio raccogliere il fondo di cottura, unirvi il burro e la farina e far addensare. Servire il petto a fette irrorate dalla salsa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>