

Anatra al calvados

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra selvatica
1/2 bicchiere acqua
3 cucchiaini olio d'oliva
1 bicchierino calvados
8 mele
2 cucchiaini panna liquida
1 pizzico pangrattato
1 uovo
burro
sale
pepe

Preparazione

Formate un composto con fegato e ventriglio tritati, pangrattato, una mela sbucciata e tagliata a fettine, 1 uovo e bagnate il tutto con un po' di calvados; salate e pepate. Riempite l'anatra con il composto. In una pentola riscaldate l'olio e metteteci dentro l'anatra. Cospargete il restante calvados sulla carne e dategli fuoco. Aggiungete l'acqua e una mela sbucciata tagliata a fettine. Infornate per 1 ora. Intanto sbucciate le mele rimaste e mettetele in una teglia imburata, aggiungendoci 1 cucchiaio d'acqua e cospargendo di noci di burro. Infornate e lasciate cuocere per 30 minuti. Aggiungete la panna liquida al sugo di cottura. Servite l'anatra su un vassoio con intorno le mele cotte e sopra il suo sugo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>