

Anatra al formaggio

Le ricette di secondi su RicettItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra
3 formaggi caprini
50 g erba cipollina
100 g lardo affettato
1 pizzico sale
1 pizzico pepe

Preparazione

Tagliate finemente l'erba cipollina e impastatela insieme ai formaggi caprini con un pizzico di sale e uno di pepe. Svuotate l'anatra, levatele la ghiandola odorifera, lavetela bene quindi salatela, pepatela e riempitela con la farcia al formaggio. Ricoprite interamente l'anatra con le fette di lardo e avvolgetela in un foglio di alluminio, sistemandola poi dentro una teglia. Portate il forno a 200 gradi e cuocete l'anatra per mezz'ora. Attendete qualche minuto prima di svolgerla dall'alluminio quindi servitela.

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

<http://www.ricetteitalia.org>