

Anatra al rosso

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di 1000 g
2 pomodori maturi
prezzemolo
500 g cipolline sbollentate
vino bianco
1 pizzico sale

Preparazione

Porre sul fuoco una casseruola di cui l'anatra non superi più di 2/3 della sua capacità e portarla al giusto calore, inserirvi l'anatra facendola rosolare da ambo le parti, unire i pomodori con il prezzemolo tritato, 1 pizzico di sale, il vino bianco e 2 mestoli di acqua. Cuocere per 20 minuti circa a fuoco moderato, quindi unirvi le cipolline precedentemente sbollentate e portare a termine la cottura per ancora 20 minuti circa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>