

Anatra al sale

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra di 1500 g

3 pacchi sale (pacchi da 500 g)

Preparazione

Coprire il fondo di una pirofila con uno strato di sale grosso, appoggiarvi l'anatra, ben legata con un sottile spago e coprirla completamente di sale grosso, schiacciandolo bene. Cuocere in forno molto caldo (circa 220 gradi) per almeno un'ora e mezzo. A cottura ultimata, eliminare il sale e sollevare l'anatra prendendola per lo spago. Cottura al sale: ricoprire completamente la carne di sale; per poter essere più veloci nel momento di servirla avvolgerla nella carta oleata prima del sale; rompere l'involucro sempre davanti ai commensali per far apprezzare loro tutto l'aroma del cibo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>