

Anatra al tè

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

- 1 anatra da 1000 g
- 1 fetta zenzero (fetta tagliuzzata)
- 1 cucchiaio vino di riso (o sherry secco)
- 1 stella anice
- 1 frammento corteccia di cassia
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 1 tazza tè in infusione
- 60 g foglie di tè cinese

Preparazione

Lavate accuratamente l'anatra e soffregatela con lo zucchero e il sale. Deponetela in un recipiente adatto per la cottura a vapore. Versateci sopra il vino, lo zenzero, l'anice e la cassia. Aggiungete 25/50 cl d'acqua e cuocete l'anatra a vapore per circa 2 ore. A cottura ultimata, togliete l'anatra e buttate l'acqua e altri scarti. Versate le foglie di tè in una padella e abbrustolite fino a quando queste cominciano a fumare. Versate subito le foglie all'interno dell'anatra. Rimettetela nella sua pentola con il contenuto della tazza di infuso di tè. Coprite bene e lasciate cuocere per 5 minuti a calore basso affinché l'anatra assorba.

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

<http://www.ricetteitalia.org>