

Anatra al vino rosso

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 2 persone:

1 anatra di 900 g pronta per la cottura
sale
pepe bianco
2 cucchiaini olio d'oliva
1 spicchio aglio tritato
2 pomodori
2 cucchiaini sangue di maiale
30 g burro
per la marinata:
40 g cipolla
40 g sedano
40 g porro
40 g carota
1 foglia alloro
25 cl vino rosso

Preparazione

Dividete l'anatra in quattro parti (due cosce e due petti completi di ali), cospargetele con sale e pepe, quindi mettetele in una terrina con le verdure tagliate a tocchetti e l'alloro, bagnate il tutto con il vino rosso e fate marinare per 12 ore. Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i pezzi d'anatra, sgocciolati dalla marinata e asciugati, a fuoco vivo per 4-5 minuti. Togliete dalla marinata anche le verdure, fatele sgocciolare, aggiungetele alla carne e lasciate insaporire tutt'assieme per 5 minuti, a calore moderato. Bagnate la preparazione con una parte del liquido della marinata e lasciate cuocere per altri 10 minuti, a recipiente scoperto. Unite l'aglio tritato e i pomodori pelati e tagliati a dadini e proseguite la cottura a fuoco basso per 10 minuti. Versate nella padella 1/2 litro del fumet preparato con la carcassa, coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti. Togliete dalla padella i pezzi di carne, passate al setaccio il fondo di cottura e raccogliete il ricavato nella stessa padella, fatelo ridurre a un quarto e mescolatevi il sangue di maiale. Incorporate alla salsa il burro a fiocchetti, lavorando il tutto con la frusta, quindi unite i pezzi d'anatra, fate scaldare e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>