

Anatra alla birra

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra da 1400 g
100 cl birra
30 g burro
1 cipolla
1 rametto timo
1 rametto rosmarino
2 foglie salvia
1 cucchiaino uvetta sultanina
sale
pepe

Preparazione

Tagliate testa, collo e zampe all'anatra. Scaldate il burro in un tegame dai bordi alti. Unite la cipolla tagliata a fette sottili e quando sono diventate trasparenti rosolatevi per un quarto d'ora l'anatra rigirandola di continuo in modo che colorisca bene da tutte le parti. Versate la birra, portate a bollore, riducete la fiamma in modo che il liquido sobbolla. Regolate sale e pepe. Unite il rosmarino, il timo, le foglie di salvia e lasciate cuocere per un'ora avendo cura di bagnare di tanto in tanto l'anatra con il suo sugo e di girarla più volte. Quando è cotta, toglietela dal tegame e tenetela al caldo.

Eliminate le erbe aromatiche dal fondo di cottura e se questo fosse troppo liquido fatelo restringere alzando il calore. Unitevi l'uvetta sultanina tenuta a bagno in acqua tiepida e strizzata. Lasciate bollire per alcuni minuti. Tagliate l'anatra a pezzi e poi ricomponetela sul piatto da portata. Copritela con il suo sugo. Vini di accompagnamento: Birra doppio o triplo malto, Valle D'Aosta Petit Rouge DOC, Chianti Montalbano DOCG.

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

<http://www.ricetteitalia.org>