

Anatra alla favorita

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di 1200 g
5 spicchi aglio
2 foglie alloro
olive nere snocciolate
2 cucchiari rosmarino tritato
30 g olio d'oliva extra-vergine
2 bicchieri vino bianco
sale

Preparazione

Tagliare l'anatra in pezzi e togliere il grasso il più possibile. Fare un trito di aglio, alloro, olive, e rosmarino ed imbiondire il tutto in olio. Aggiungere i pezzi di anatra in padella e friggere entrambe le parti per alcuni minuti. Salare ed bagnare con il vino bianco. Coprire il tutto con un coperchio e cuocere a fuoco lento. Quando il vino è evaporato, aggiungerne altro fino a fine cottura. Vino: Barbaresco (Piemonte), 4-8 anni. Favorita si riferisce all'amante del re Vittorio Emanuele II, probabilmente la Bella Rosina.

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

<http://www.ricetteitalia.org>