

Anatra alla salsa di mandorle

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra da 2000 g
1 cipolla
1 spicchio aglio
3 pomodori
12 mandorle tostate
1/2 bicchiere vino bianco secco
1 ciuffo prezzemolo
farina
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Lavate e asciugate l'anatra. Eliminate testa, collo e zampe. Mettete da parte il suo fegato. Tagliatela a pezzi, salateli, pepateli e infarinateli. In un tegame scaldate a fuoco basso due cucchiai d'olio, insaporitevi velocemente il fegato, toglietelo e mettetelo da parte. Nello stesso tegame fate colorire piano la cipolla e l'aglio, poi toglieteli e uniteli al fegato. Mettete nel tegame i pezzi di anatra (se occorre aggiungete prima un po' d'olio e fatelo scaldare) e rosolateli in modo uniforme. Unite i pomodori tritati, abbassate la fiamma, cuocete coperto. Intanto sbollentate le mandorle, spellatele e tritatele con fegato, cipolla, aglio. Diluite questo composto con il vino e cospargetelo sull'anatra. Aggiungete il prezzemolo tritato e il sale. Coprite e proseguite la cottura a fuoco basso per un'ora abbondante bagnando eventualmente con un po' d'acqua calda. Disponete i pezzi al centro di un piatto da portata. Intorno fate due giri di purè di patate al formaggio grattugiato e servite. Vini di accompagnamento: Valpolicella "Superiore" DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Etna Rosso DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>