

# Anatra all'ananas

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 anatra  
1 ananas  
50 g burro

## Preparazione

Pulite l'anatra e mettetela in un pirofila con sopra qualche noce di burro. Lasciate cuocere per 35 minuti. Sbucciate l'ananas, tagliatelo a fette e da ciascuna fetta togliete il centro. Una parte delle fette d'ananas tagliatele a pezzi; questi andranno ad allungare il sugo di cottura dell'anatra. Togliete l'anatra dal forno, mettetela in un vassoio, versateci sopra il sugo di cottura e ornate con le fette di ananas lasciate intere.

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

<http://www.ricetteitalia.org>