

Anatra all'arancia tedesca

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di circa 1500 g

sale

pepe

mezze arance

per servire:

crouti rossi stufati

Poco olio d'oliva

2 mele affettate

sale

pepe

Poco vino rosso

Preparazione

Lavare, pulire, asciugare un'anatra di circa 1500 g, aprirla completamente tagliandola lungo la spina dorsale e condirla con sale e pepe. Disporla su un letto di mezza arance (con la parte della polpa rivolta verso l'alto) già sistemate in una pirofila da forno e passarla a forno già caldo a 200 gradi per un'ora circa, finché la pelle è ben croccante e la carne cotta. Servire senza arance ma con crouti rossi stufati con poco olio, 2 mele affettate, sale, pepe e poco vino rosso.

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

<http://www.ricetteitalia.org>