

# Anatra all'arancia

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

1 anatra grande  
6 arance  
10 cl cognac  
60 g burro  
aceto di vino bianco  
zucchero  
limone  
10 cl liquore all'arancia  
sale  
pepe

## Preparazione

Salare e pepare l'anatra e rosolarla in 30 g di burro per 10 minuti, poi estrarla, eliminare il fondo, mettere il burro rimasto, unire ancora l'anatra, coprire e cuocere su fuoco basso per 30 minuti. Bagnare con 10 cl di cognac e cuocere per altri 30 minuti. Sciogliere in 1 cucchiaio di aceto 1 cucchiaio di zucchero, unire il fondo di cottura filtrato 10 cl di liquore all'arancia, il succo di limone e di 5 arance, le scorze a julienne e le fette di 1 arancia e cuocere per 10 minuti. Irrorare l'anatra tagliata a pezzi e servire calda.

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

<http://www.ricetteitalia.org>