

Anatra alle arance

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

1 anatra di 1500 g
2 arance
1 limone
50 g burro
2 cucchiaini olio d'oliva
1 bicchiere vino bianco secco
3 cucchiaini aceto di vino
1 bicchierino liquore all'arancia
3 cucchiaini zucchero
2 foglie alloro
1 cucchiaio fecola
sale
pepe

Preparazione

Lavate e mondate l'anatra privandola delle zampe, testa e collo, ma conservando il fegato. Conditela con olio, sale e pepe sia all'interno che all'esterno ed infilatevi le foglie di alloro. Tagliate la scorza delle arance in 20 striscioline e fatele cuocere per 5 minuti in poca acqua; poi lasciatele raffreddare e asciugare. Nel frattempo filtrate il succo delle arance e del limone con un colino. Fate rosolare l'anatra in tre cucchiaini di burro e un po' di olio. Aggiungetevi il fegato tagliato a pezzettini, bagnate con il vino bianco e lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, (se dovesse asciugare troppo, aggiungete qualche bicchiere d'acqua). Quando l'anatra è cotta avvolgetela in un foglio di carta di alluminio. Frullate il sugo della cottura, aggiungetevi il succo delle arance e del limone, un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di aceto, ed il liquore. In un tegamino fate cuocere il composto per alcuni minuti a fuoco lento, poi aggiungetevi il burro rimasto e la fecola mescolando in modo che non si formino grumi. In un altro tegamino dosate due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini di aceto in modo da formare del caramello, sempre a fuoco lento. Ricopritevi l'anatra e decoratela con le striscioline di scorza. Servite l'anatra con la salsa a parte.

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

<http://www.ricetteitalia.org>