

Anatra alle ciliegie

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di circa 1200 g
500 g ciliegie nere
40 g burro
1 chiodo di garofano
kirsch
sale
pepe

Preparazione

Lavate e asciugate l'anatra poi salatela e pepatela internamente e introducetevi la metà del burro lavorato con il chiodo di garofano pestato. Legate il volatile poi adagiatelo in una teglia. Sciogliete il restante burro e ungeteci l'anatra. Cuocete in forno a 220 gradi per circa 50 minuti. Intanto lavate le ciliegie e snocciolatele poi, circa 20 minuti prima del termine della cottura, unitele all'anatra insieme al kirsch. Terminate la cottura bagnando di tanto in tanto con il sughetto formato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>