

Anatra alle mele

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra
500 g carne di vitello
500 g carne di maiale magra
5 mele
100 g panna
sale
olio d'oliva
250 g mirtilli
1 bicchiere vino rosso
cannella

Preparazione

Dissosare l'anatra, macinare la carne di vitello e di maiale, sbucciare e tagliare le mele a dadini. Amalgamare le carni con le mele, il timo ed il sale e farcire l'anatra, quindi legarla in modo che il ripieno non possa fuoriuscire. Cuocere in forno a 180 gradi e servire con salsa di mirtilli preparata con vino rosso evaporato a metà e mirtilli profumati alla cannella.

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

<http://www.ricetteitalia.org>