

# Anatra alle olive

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 anatra di 1000 g  
1 bicchiere vino bianco  
1 rametto rosmarino  
Alcune foglie salvia  
300 g olive verdi  
sale  
pepe

## Preparazione

Salate e pepate internamente l'anatra e farcitela con un rametto di rosmarino e qualche fogliolina di salvia. Scaldate tre cucchiaini d'olio con un pezzo di burro e fatevi rosolare l'anatra da tutte le parti; bagnatela con il vino, fatelo evaporare, poi passate nel forno a calore medio per circa un'ora. Nel frattempo tritate le olive snocciolate e incorporatele al sugo di cottura, salate, pepate. Quando l'anatra è cotta passatela su un piatto da portata, tagliatela a pezzi, coprite con il sugo di olive.

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

<http://www.ricetteitalia.org>