

# Anatra alle pesche

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 noce burro  
2 cipolline  
1 anatra pronta per cuocere  
sale  
pepe  
5 cl distillato di frutta  
grappa  
1 scatola pesche al naturale  
1 cucchiaio fecola di patate

## Preparazione

Imburrare la cocotte. Fare fondere le cipolline tagliate in 4 parti col coperchio poi fate dorare l'anatra da tutte le parti. Sale e pepe. Innaffiare con metà del distillato di frutta. Dare la fiamma. Coprire. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora. Togliere l'anatra dalla cocotte. Tenerla al caldo. Scolate le pesche e tenete un bicchiere del succo. Sciogliere la fecola e il resto della grappa. Versate il tutto nella cocotte. Aggiungete le pesche. Portate a ebollizione per qualche minuto senza smettere di mescolare con la spatola. Per servire tagliate l'anatra in pezzi. Disponeteli su un piatto di servizio, circondateli con le pesche e innaffiateli con la salsa. Presentare.

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

<http://www.ricetteitalia.org>