

Anatra allo spiedo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di 1000 g
1 foglia salvia
1 foglia alloro
1 foglia rosmarino
4 fette pane casereccio abbrustolito
2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
sale

Preparazione

Salare l'anatra dentro e fuori; introdurre 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino ed 1 di salvia; fasciarla all'esterno con gli stessi aromi tramite spago da cucina. Spennellarla con l'olio e infilarla nello spiedo. Far cuocere per un'ora spennellandola spesso col sugo che si raccoglie nella leccarda. Tagliarla in 4 porzioni e servirla accompagnata dal pane spruzzato col fondo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>