

Anatra arrosto con timballo di verdure

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra
200 g sedano
300 g patate grandi
1 carota di 150 g
2 scalogni tagliati a cubetti
160 g funghi assortiti
prezzemolo tritato
absolut vodka
40 g burro
30 g aceto di vino bianco
20 g zucchero bianco
sale
pepe macinato al momento
250 g brodo d'anatra ristretto

Preparazione

Tagliare il petto e le cosce dell'anatra e fatele dorare. Fate bollire il brodo d'anatra. Contemporaneamente, fate bollire aceto e zucchero. Quando lo zucchero è diventato caramello, versate il brodo d'anatra e restringete. Tagliate le patate e la carota sbucciate a strisce lunghe e sottili e mescolate con cura. Aggiungete il sale e il pepe macinato. Stendete il composto fino a farlo diventare una torta di verdure e friggete bene su entrambi i lati in una padella antiaderente. Servite a fette. Per un effetto più decorativo, tagliate la torta ad anelli usando una piccola mazza e mettete due o tre anelli uno sopra l'altro in un timballo. Fate dorare i petti e le cosce in una padella antiaderente. Ultimate la cottura delle cosce nel forno e contemporaneamente friggete a fuoco lento i petti nella padella, con la pelle rivolta verso il fondo. Fate dorare nel burro i cubetti di sedano. Friggete i funghi nel burro assieme allo scalogno tagliato a cubetti e al prezzemolo tritato. Salate e pepate. Aggiungete alla salsa un po' di grasso d'anatra e mescolate. Salate e pepate. Alla fine aggiungete Absolut Vodka.

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

<http://www.ricetteitalia.org>