

# Anatra come piace a tom

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 anatra bene in carne  
2 fette prosciutto crudo  
1 trito di ginepro, timo e rosmarino  
1 cucchiaio olio d'oliva dietetico  
vino bianco  
sale

## Preparazione

Farcire l'anatra con il trito composto di ginepro, timo, rosmarino, e prosciutto crudo; nel frattempo porre a scaldare una casseruola di cui l'anatra non occupi più di 2/3 della sua capacità, portarla al giusto calore e sistemarvi l'anatra facendola rosolare e ben indorare da tutte le parti, quindi bagnarla con il vino bianco e un mestolo di acqua e salare. Porre il coperchio e cuocere per un'ora.

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

<http://www.ricetteitalia.org>