

Anatra con crauti

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra
1500 g cavoli
100 g pancetta
2 cipolle
sale
pepe
burro
olio d'oliva

Preparazione

In una padella fondete la pancetta con l'olio e il burro, aggiungendo le cipolle tagliate e il cavolo tagliato a fettine. Badate che il tutto sia abbondantemente imbevuto di grasso, pepate e aggiungete 1/4 di litro di acqua. Lasciate cuocere per 1 ora. Pulite l'anatra e farcitela con il composto, cucitela e cuocetela in forno.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>