

# Anatra farcita al miele

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

1 anatra di 2000 g  
2 cipolle  
1/2 spicchio aglio  
1/2 bicchiere brandy  
1 fetta spessa prosciutto cotto  
3 cucchiaini salsa di soia  
2 cucchiaini miele  
burro  
sale

## Preparazione

Lavate l'anatra, asciugatela. Tagliate testa, collo e zampe. Strofinatela dentro e fuori con il sale. Togliete il fegato e insaporitelo con un po' di burro per alcuni minuti a fuoco basso. In una ciotola mescolate la soia con le cipolle tritate, l'aglio e il brandy. Dividete il composto in due parti e a una sola di esse aggiungete il miele. Spalmate l'anatra con questa crema facendola penetrare bene; allungate quanto avanza con due bicchieri d'acqua bollente e usatelo per bagnare la carne mentre cuoce. All'altra metà del composto unite il fegato e il prosciutto cotto tritati, mescolate e farcite il volatile. Legatelo con lo spago bianco da cucina e trasferitelo sulla griglia del forno preriscaldato a 180 gradi, versate dell'acqua sulla leccarda sottostante e cuocete per circa un'ora e mezzo, bagnando ogni tanto con il composto di miele. Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi e ricomponetela sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Teroldego Rotaliano "Riserva" DOC, Grattamacco Rosso VdT Di Toscana, Don Pietro Rosso VdT Di Sicilia.

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

<http://www.ricetteitalia.org>