

# Anatra farcita alla toscana

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

1 anatra disossata di 1500 g  
50 g burro  
100 g lonza di maiale  
2 fegatini di pollo  
30 g lardo  
1/4 cipolla  
1/2 bicchiere vino bianco secco  
1 rametto rosmarino  
1 pizzico aromi misti per gli arrosti  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Far rosolare con un po' meno della metà del burro e un po' d'olio il trito di fegatini di pollo, il fegato dell'anatra, il lardo, la cipolla e la lonza, condire con sale, pepe e spezie; bagnare con un poco di vino e rimescolare. Farcire con il composto la pancia dell'anatra; cucirne l'apertura e legarla in modo che le ali e le cosce vengano avvicinate al corpo. Far rosolare l'anatra, a fuoco vivo, con un po' di burro, un po' di olio e il rosmarino, salarla, peparla e continuare a cuocerla in forno caldo, aggiungendo, a metà cottura, il vino.

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

<http://www.ricetteitalia.org>