

Anatra in agrodolce

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di 1400 g
2 cipolle
40 g burro
1 foglia salvia
2 bicchieri brodo
1 rametto menta
2 cucchiari zucchero
2 cucchiari aceto di vino
sale
pepe

Preparazione

Eliminate testa, collo e zampe all'anatra, salatela e pepatela internamente, legatela. In una casseruola fate sciogliere il burro e mettetevi le cipolle affettate finemente. Quando sono diventate trasparenti unite la salvia e poi l'anatra. Giratela più volte perché risulti ben colorita da tutte le parti. Versate il brodo caldo, coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezzo o più, girando il volatile di tanto in tanto. Togliete l'anatra dal recipiente e tenetela in caldo. Versate sul fondo di cottura un mestolino d'acqua bollente e poi cospargete di menta tritata. In un pentolino mettete lo zucchero e un cucchiario d'acqua fredda, ponete sul fuoco e fate caramellare. Quando ha raggiunto un bel colore biondo versatelo sul fondo di cottura insieme a due cucchiari d'aceto. Mescolate bene, regolate il sale. Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi, ricomponetela sul piatto da portata e servitela con la salsa calda a parte. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Valgella DOC, La Stoppa VdT Dell'Emilia, Cannonau Di Sardegna DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>