

Anatra in salsa aromatica

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra di 2000 g
1 cipolla piccola
2 foglie salvia
1 rametto rosmarino
1 rametto maggiorana
2 foglie timo
1 foglia alloro
50 g burro
1/2 bicchiere aceto aromatico
1 ciuffo cerfoglio
1 ciuffo dragoncello
Alcune foglie basilico
2 cucchiaini panna
3 tuorli d'uovo
2 cucchiaini passato di pomodoro
olio d'oliva

Preparazione

Lavate e asciugate l'anatra. Eliminate testa, collo e zampe. Internamente mettete un pizzico di sale e di pepe, la cipolla, la salvia, l'alloro, il rosmarino, la maggiorana, il timo. Legatela con lo spago bianco da cucina e adagiatela in una teglia con 30 g di burro e due cucchiaini d'olio. Coprite il recipiente con un foglio d'alluminio e passate in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora e mezzo circa. Bagnate ogni tanto l'anatra con il suo sugo e rigiratela. Intanto versate in un pentolino l'aceto, unite il cerfoglio, il dragoncello e il basilico tritati, alcuni grani di pepe e fate ridurre il liquido a fuoco basso. Filtrate il composto, lasciatelo intiepidire e versatelo sui tuorli mescolando bene. Aggiungete il passato di pomodoro, la panna, un pizzico di sale e di pepe. Scaldate a bagnomaria e amalgamatevi il restante burro a fiocchetti. Mescolate bene. Tagliate l'anatra a pezzi, sistemate al centro di un piatto da portata caldo. Copriteli con la salsa aromatica. Cospargete di basilico spezzettato al momento. Servite subito. Vini di accompagnamento: Collio Rosso "Riserva" DOC, Chianti Classico DOCG, Aglianico Del Vulture "Riserva" DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>