

Anatra in salsa di acciughe

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 anatra di 1500 g
50 g lardo
50 g gamberi
4 filetti d'acciughe
2 spicchi aglio
1 rametto rosmarino
3 foglie salvia
1 cucchiaio aceto di vino
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Cospargere l'anatra con un trito di lardo, salvia e rosmarino, pennellarla leggermente di olio, salarla, peparla e cuocerla in forno caldo per un'ora. Intanto preparare la salsa: tritare i filetti di acciuga con i gamberi e il prezzemolo; far rosolare l'aglio con qualche cucchiaio di olio, eliminarlo, aggiungere il trito, salare poco, pepare, bagnare con l'aceto e far restringere a fuoco vivo sempre mescolando. Sfornare l'anatra non ancora ben cotta, cospargerla con la salsa, rimetterla in forno e portarne a termine la cottura rigirandola alcune volte e bagnandola con il sugo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>