

Anatra ripiena alla salsa di rape

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anatra di 2000 g
800 g rape
1 cipolla
1 spicchio aglio
4 carote
4 porri
50 g pancetta affumicata
pangrattato
1 albume d'uovo
50 g ricotta
1/2 bicchierino panna
1 pizzico noce moscata
sale
pepe

Preparazione

Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare in un tegame senza altro condimento. Aggiungete la cipolla, l'aglio e le interiora dell'anatra tritati. Cuocete a fuoco vivace per 5 minuti. Mettete il composto in una ciotola, aggiungete i porri affettati sottilmente, le carote grattugiate, un cucchiaio di pangrattato, l'albume, la ricotta, un pizzico di noce moscata. Salate, pepate. Mescolate bene. Tagliate testa, collo e zampe all'anatra. Riempitela con la farcia, cucite l'apertura e legatela. Bucherellate la pelle con una forchetta per facilitare l'uscita del grasso durante la cottura. Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora abbondante. Nel frattempo pulite e affettate le rape. Cuocetele a vapore per mezz'ora. Frullatele. Ammorbidite il ricavato con la panna, salate, pepate e tenete in caldo. Sgocciolate l'anatra, togliete lo spago, tagliate a fette il petto, staccate le cosce e le ali, sistemate su un piatto da portata e ricoprite con la salsa alle rape calda. Servite. Vini di accompagnamento: Morago VdT Del Veneto, Sangiovese Di Romagna "Superiore Riserva" DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>