

# Anatra selvatica alla crema

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 anatra selvatica di 1000 g  
30 g burro  
1 spicchio aglio  
1 cipolla piccola  
1 foglia alloro  
1 manciata prezzemolo  
1 tuorlo d'uovo  
1/2 bicchiere vino rosso  
1/2 bicchiere panna liquida  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

L'anatra. Riunire in una terrina lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla a fettine, due o tre rametti di prezzemolo schiacciati, l'alloro, qualche grano di pepe, il vino e due o tre cucchiaini di olio; versare il miscuglio sull'anatra a lasciarla marinare per qualche ora, rigirandola ogni tanto. Sgocciolare l'anatra in una casseruola, unirvi il burro, salare, pepare e cuocere in forno caldo per circa mezz'ora; sfornare, sgrassare il sughetto formatosi e proseguire la cottura in forno per altri tre quarti d'ora circa. Filtrare la marinata e versarla in una casseruola, farla restringere a fuoco vivo e versarla sull'anatra, rigirandola bene per farla insaporire. Scolare l'anatra, tagliarla a pezzi, metterla su un piatto di servizio e tenerla in caldo. Battere in una terrina il tuorlo con la panna e un po' di prezzemolo tritato; incorporare il battuto, a fuoco bassissimo (o a bagnomaria) al fondo di cottura dell'anatra. Cospargere i pezzi dell'anatra con la salsa calda e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>