

Anatroccoli selvatici agli aromi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 anatroccoli selvatici
50 g burro
1 carota
1 cipolla
1 spicchio aglio
1 limone
1 mazzetto prezzemolo
timo
1 chiodo di garofano
sale
pepe

Preparazione

Pulire gli anatroccoli. Legarli per mantenerli in forma durante la cottura. Imburrare abbondantemente una pirofila, coprirla con la cipolla e la carota affettate, unire l'aglio schiacciato, il prezzemolo, il timo, il chiodo di garofano, appoggiarvi sopra gli anatroccoli, cospargerli con il rimanente burro fuso, salarli, peparli, coprirli con fettine di limone pelate a vivo e cuocere in forno caldo. E' adatto un contorno di pisellini al prosciutto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>