

Anatroccolo al forno in salsa di marsala con patate e prugne

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 anatroccoli
croisé
100 cl vino marsala secco extra
200 g burro
200 g pancetta stufata tagliata a strisce
30 g fecola di patate
1 cipolla media tagliata
8 prugne secche
16 patate affusolate e sbianchite
salvia
rosmarino
sale
pepe

Preparazione

Bruciate gli anatroccoli, lavateli e disossateli aprendoli dalla schiena; si lasciano solo le ossa della ali e metà delle cosce. Mettete in una teglia a sciogliere 50 g di burro, aggiungete cipolla, rosmarino e salvia; colorite leggermente poi aggiungete le ossa rimaste, sale e pepe e rosolate dolcemente ma molto bene sino a che il fondo è ben colorito. Bagnate con 70 cl di marsala e riducete di 13; legate con la fecola diluita in acqua fredda quindi passate al colino e ponetela al caldo a bagnomaria. Mettete in una padella, con 50 g di burro, rosmarino e salvia, gli anatroccoli salati e pepati; rosolateli da ambo le parti, bagnateli con 30 cl di marsala e mettete in forno a 200 gradi per 6 minuti. Nel frattempo passate il fondo di cottura ed aggiungetelo alla salsa. A parte fate rosolare con poco burro prima la pancetta, poi aggiungete le patate ed infine le prugne. Rimettete in forno gli anatroccoli per 3 minuti poi tagliateli a tranci e disponeteli sui piatti dividendo in parti uguali le guarnizioni preparate e versate sopra la salsa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>