



ANATRA MEDIOEVALE

INGREDIENTI

*1 anatra da kg 2 • 4 mele cotogne • 10 prugne secche snocciolate • g 25 miele di castagno • 1 cipolla •
2 coste di sedano • g 100 aceto di mele • Cannella, sale, pepe, lardo, salvia e rosmarino q.b. •*

PREPARAZIONE

Disossare l'anatra, salarla e peparla aggiungendo anche un pizzico di cannella, salvia e rosmarino. Tagliare a fettine 3 mele cotogne, saltarle in padella con lardo aggiungendo le prugne ed il miele.

Farcire l'anatra con il composto e infornare a 200° per 15 minuti.

Bagnare in seguito con l'aceto di mele unito a una dadolata di cipolla, sedano e mela cotogna.

Portare a cottura a fuoco dolce bagnando spesso con il fondo.

Servire in tavola dopo aver filtrato il condimento ottenuto.



VINI CONSIGLIATI

Pignolo
Schioppettino
Merlot

