

272. ANATRA DOMESTICA

Preparatela come il germano del n. 270 e mettetela al fuoco con un battuto simile a quello. Quando l'anatra avrà preso colore bagnatela con sugo di pomodoro o conserva e tiratela a cottura con acqua o brodo. Passate il sugo, digrassatelo e rimettetelo al fuoco con l'anatra e un pezzetto di burro. Con questo sugo e parmigiano potete condire una minestra di strisce o di lasagne fatte in casa e l'anatra servirla con un contorno d'erbaggi rifatti in un poco di quel sugo medesimo.