

SALSA BIGARADE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra piccola già pulita
- 1 cucchiaio di zucchero
- 30 g di farina bianca
- 70 g di burro
- 100 cl di brodo caldo (anche di dado)
- 3 arance (succo)
- 1 limone (succo e scorze tagliate a cubetti)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Le dosi sono per 75 cl di salsa.

Stilettate l'anatra, ricavandone quanta più carne è possibile (la potrete utilizzare per preparare una terrina o una fricassea).

Sistamate la carcassa, le ali, il collo e le ossa in una pirofila con il burro, il rosmarino, sale, pepe e fateli rosolare in forno già caldo (200 gradi) fino a quando saranno dorati.

Cospargete con lo zucchero e lasciate in forno fino a quando sarà caramellato, quindi bagnate con il vino, fatelo evaporare completamente e cospargete il tutto con la farina.

Mescolate con cura e lasciate cuocere per altri 5 minuti prima di bagnare con il brodo caldo.

Mescolate ancora e continuate la cottura, questa volta sul fornello, per circa 1/2 ora.

Spolpate ancora le ossa, ricavandone, se possibile, dei pezzetti di carne che triterete finemente, mescolandoli al fondo di cottura.

Passate tutto prima al frullatore elettrico, poi al setaccio a trama stretta.

Raccogliete il passato in una casseruola che porrete sul fuoco; aggiungete il succo delle arance e del limone, rigirate con cura, aggiungete le scorze e servite la salsa ben calda.