

ANATRA AI FICHI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pizzichi di timo
- 2 pizzichi di maggiorana
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 rametto di timo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 arancia
- 2 foglie di alloro
- 3 spicchi di aglio
- 50 cl di vino bianco secco
- 250 g di fichi secchi
- 1 anatra da 1750 g
- pepe
- sale

L'anatra deve essere con rigaglie e pronta per la cottura.

Preparate il brodo: pelate e tritate cipolla e carote.

Sbucciate e pestate uno spicchio di aglio.

Mettete il tutto in una pentola con le rigaglie dell'anatra, la maggiorana, il timo, il sale e i grani di pepe.

Aggiungete 5 dl di acqua, portate a ebollizione poi riducete il fuoco e lasciate sobbollire per quarantacinque minuti, schiumando regolarmente la superficie del liquido: deve ridursi di metà volume.

Passatelo poi attraverso un setaccio.

Fate scaldare il forno a 170°.

Soffregate l'interno dell'anatra con sale e pepe.

Pelate e pestate l'aglio rimanente.

Sbucciate l'arancia e dividetela a spicchi.

Mettete l'aglio, gli spicchi di arancia e le foglie di alloro all'interno dell'anatra.

Cucite l'apertura.

Punzecchiate tutta la superficie con un ago.

Fate scaldare l'olio in un recipiente da forno e rosolatevi l'anatra da tutte le parti.

Levate l'eccedenza di grasso.

Versate il brodo d'anatra e il vino bianco in un tegame.

Portate a ebollizione e versate subito sull'anatra.

Aggiungete il timo.

Coprite il recipiente, infornate e lasciate cuocere da un'ora e trenta minuti a due ore: l'anatra è cotta quando, infilando un ago nella coscia, fuoriesce un sugo trasparente.

A cottura ultimata, sgocciolate l'anatra, togliete i fili e tenete in caldo su un piatto di portata.

Eliminate il timo.

Asciugate i fichi senza lavarli e tagliateli in quattro.

Sgrassate al massimo il sugo di cottura dell'anatra e aggiungetevi i fichi.

Portate a ebollizione.

Verificate il condimento.

Non appena i fichi sono caldi, versateli sull'anatra e servite.