

ANATRA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra
- 100 g di pancetta
- 80 g di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 30 g di funghi secchi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 mestolo di brodo
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Soffriggere in un tegame la cipolla affettata con burro e pancetta a dadini; unirvi l'anatra in pezzi e rosolare bene; unire carota e sedano tritati con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida. Far insaporire e bagnare col vino; far evaporare e aggiungere il brodo in cui è stata disciolta la salsa. Salare e pepare e cuocere per il tempo necessario.