

# ANATRA AL CALVADOS

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra selvatica
- 1/2 bicchiere di acqua
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchierino di calvados
- 8 mele
- 2 cucchiaini di panna liquida
- 1 pizzico di pangrattato
- 1 uovo
- burro
- sale
- pepe

Formate un composto con fegato e ventriglio tritati, pangrattato, una mela sbucciata e tagliata a fettine, 1 uovo e bagnate il tutto con un po' di calvados; salate e pepate.

Riempite l'anatra con il composto.

In una pentola riscaldate l'olio e metteteci dentro l'anatra.

Cospargete il restante calvados sulla carne e dategli fuoco.

Aggiungete l'acqua e una mela sbucciata tagliata a fettine.

Infornate per 1 ora.

Intanto sbucciate le mele rimaste e mettetele in una teglia imburrata, aggiungendoci 1 cucchiaino d'acqua e cospargendo di noci di burro.

Infornate e lasciate cuocere per 30 minuti.

Aggiungete la panna liquida al sugo di cottura.

Servite l'anatra su un vassoio con intorno le mele cotte e sopra il suo sugo di cottura.