

ANATRA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra
- 3 formaggi caprini
- 50 g di erba cipollina
- 100 g di lardo affettato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Tagliate finemente l'erba cipollina e impastatela insieme ai formaggi caprini con un pizzico di sale e uno di pepe. Svuotate l'anatra, levatele la ghiandola odorifera, lavatela bene quindi salatela, pepatela e riempitela con la farcia al formaggio.

Ricoprite interamente l'anatra con le fette di lardo e avvolgetela in un foglio di alluminio, sistemandola poi dentro una teglia.

Portate il forno a 200 gradi e cuocete l'anatra per mezz'ora.

Attendete qualche minuto prima di svolgerla dall'alluminio quindi servitela.