

# ANATRA AL PEPE VERDE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra di 2000 g
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 40 g di burro
- 2 bicchieri di brodo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 peperone rosso piccolo
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- timo
- 1 cucchiaino di pepe verde in grani
- sale
- pepe

In una teglia scaldate il burro e unite la cipolla affettata sottilmente.

Quando è diventata trasparente aggiungete la carota a rondelle, il sedano, il prezzemolo e il timo.

Tagliate all'anatra, testa, collo e zampe.

Strofinatela fuori con sale e pepe.

Dentro mettete tre grani di pepe verde, una noce di burro, un pizzico di sale.

Legatela con lo spago bianco da cucina.

Sistematela nella stessa teglia delle verdure.

Coprite e mettete in forno caldo a 220°C per un quarto d'ora.

Sfornate, bagnate con il vino e ponete il recipiente sul fornello.

Fate evaporare.

Aggiungete il brodo, portate a ebollizione, coprite di nuovo e rimettete in forno a 190°C per tre quarti d'ora.

Se asciugasse troppo bagnate con altro brodo.

Togliete l'anatra dalla teglia.

Passate il sugo di cottura, diluitelo con mezzo mestolo d'acqua bollente, versatelo di nuovo nella teglia e fatelo ridurre un po'.

Unite il peperone a pezzetti e il pepe verde.

Rimettete l'anatra nel recipiente e ponete in forno a 190°C per un quarto d'ora.

Tagliatela a pezzi e copriteli con il sugo.