

ANATRA AL ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di 1000 g
- 2 pomodori maturi
- prezzemolo
- 500 g di cipolline sbollentate
- vino bianco
- sale
- pepe

Porre sul fuoco una casseruola di cui l'anatra non superi più di 2/3 della sua capacità e portarla al giusto calore, inserirvi l'anatra facendola rosolare da ambo le parti, unire i pomodori con il prezzemolo tritato, il vino bianco e 2 mestoli di acqua. Cuocere per 20 minuti circa a fuoco moderato, quindi unirvi le cipolline precedentemente sbollentate e portare a termine la cottura per ancora 20 minuti circa.