

ANATRA AL VINO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra di 2500 g di pronta per la cottura
- 25 cl di vino pinot bianco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di burro
- olio d'oliva
- 2 mele
- 1 grappolo di uva bianca
- sale
- pepe

Salare l'anatra dentro e fuori; metterla in 1 teglia con il burro, l'aglio schiacciato e l'olio, e cuocerla in forno caldo a 210 gradi per 1 ora.

Poi toglierla dal recipiente e tenerla in caldo.

Sgrassare il fondo di cottura, unire cipolla, carota tritate, mele a fette, uva sgranata e far dorare.

Bagnare col vino, 1 bicchiere d'acqua, salare, pepare e far addensare.

Distribuire il tutto intorno all'anatra e servire.