

ANATRA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 2 persone:

- 1 anatra di 900 g di pronta per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 pomodori
- 2 cucchiaini di sangue di maiale
- 30 g di burro

Per la marinata:

- 40 g di cipolla
- 40 g di sedano
- 40 g di porro
- 40 g di carota
- 1 foglia di alloro
- 25 cl di vino rosso

Dividete l'anatra in quattro parti (due cosce e due petti completi di ali), cospargetele con sale e pepe, quindi mettetele in una terrina con le verdure tagliate a tocchetti e l'alloro, bagnate il tutto con il vino rosso e fate marinare per 12 ore. Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i pezzi d'anatra, sgocciolati dalla marinata e asciugati, a fuoco vivo per 4-5 minuti.

Togliete dalla marinata anche le verdure, fatele sgocciolare, aggiungetele alla carne e lasciate insaporire tutt'assieme per 5 minuti, a calore moderato.

Bagnate la preparazione con una parte del liquido della marinata e lasciate cuocere per altri 10 minuti, a recipiente scoperto.

Unite l'aglio tritato e i pomodori pelati e tagliati a dadini e proseguite la cottura a fuoco basso per 10 minuti.

Versate nella padella 1/2 litro del fumet preparato con la carcassa, coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti.

Togliete dalla padella i pezzi di carne, passate al setaccio il fondo di cottura e raccogliete il ricavato nella stessa padella, fatelo ridurre a un quarto e mescolatevi il sangue di maiale.

Incorporate alla salsa il burro a fiocchetti, lavorando il tutto con la frusta, quindi unite i pezzi d'anatra, fate scaldare e servite.