

ANATRA ALLA FAVORITA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di circa 1.2 kg
- 5 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- olive nere snocciolate
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato
- 30 g di olio d'oliva extra-vergine
- 2 bicchieri di vino bianco
- sale

Tagliare l'anatra in pezzi e togliere il grasso il più possibile.

Fare un trito di aglio, alloro, olive, e rosmarino ed imbiondire il tutto in olio.

Aggiungere i pezzi di anatra in padella e friggere entrambe le parti per alcuni minuti.

Salare ed bagnare con il vino bianco.

Coprire il tutto con un coperchio e cuocere a fuoco lento.

Quando il vino è evaporato, aggiungerne altro fino a fine cottura.

Favorita si riferisce all'amante del re Vittorio Emanuele II, probabilmente la Bella Rosina.