

ANATRA ALLE ARANCE

Ingredienti per 8 persone:

- 1 anatra di 1500 g
- 2 arance
- 1 limone
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- 1 bicchierino di liquore all'arancia
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di fecola
- sale
- pepe

Lavate e mondate l'anatra privandola delle zampe, testa e collo, ma conservando il fegato.

Conditela con olio, sale e pepe sia all'interno che all'esterno ed infilatevi le foglie di alloro.

Tagliate la scorza delle arance in 20 striscioline e fatele cuocere per 5 minuti in poca acqua; poi lasciatele raffreddare e asciugare.

Nel frattempo filtrate il succo delle arance e del limone con un colino.

Fate rosolare l'anatra in tre cucchiaini di burro e un po' di olio.

Aggredatevi il fegato tagliato a pezzettini, bagnate con il vino bianco a lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, (se dovesse asciugare troppo, aggiungete qualche bicchiere d'acqua).

Quando l'anatra è cotta avvolgetela in un foglio di carta di alluminio.

Frullate il sugo della cottura, aggiungetevi il succo delle arance e del limone, un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di aceto, ed il liquore.

In un tegamino fate cuocere il composto per alcuni minuti a fuoco lento, poi aggiungetevi il burro rimasto e la fecola mescolando in modo che non si formino grumi.

In un altro tegamino dosate due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini di aceto in modo da formare del caramello, sempre a fuoco lento.

Ricopritevi l'anatra e decoratela con le striscioline di scorza.

Servite l'anatra con la salsa a parte.