

ANATRA ALLE CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di circa 1,200 kg
- 500 g di ciliegie nere
- 40 g di burro
- 1 chiodo di garofano
- kirsch
- sale
- pepe

Lavate e asciugate l'anatra poi salatela e pepatela internamente e introducetevi la metà del burro lavorato con il chiodo di garofano pestato.

Legate il volatile poi adagiatelo in una teglia.

Sciogliete il restante burro e ungeteci l'anatra.

Cuocete in forno a 220°C per circa 50 minuti.

Intanto lavate le ciliegie e snocciolatele poi, circa 20 minuti prima del termine della cottura, unitele all'anatra insieme al kirsch.

Terminate la cottura bagnando di tanto in tanto con il sughetto formato.