

ANATRA ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di 1000 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 300 g di olive verdi
- sale
- pepe

Salate e pepate internamente l'anatra e farcitela con un rametto di rosmarino e qualche fogliolina di salvia. Scaldate tre cucchiari d'olio con un pezzo di burro e fatevi rosolare l'anatra da tutte le parti; bagnatela con il vino, fatelo evaporare, poi passate nel forno a calore medio per circa un'ora. Nel frattempo tritate le olive snocciolate e incorporatele al sugo di cottura, salate, pepate. Quando l'anatra è cotta passatela su un piatto da portata, tagliatela a pezzi, coprite con il sugo di olive.