

ANATRA ALLE PESCHE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 noce di burro
- 2 cipolline
- 1 anatra pronta per cuocere
- sale
- pepe
- 5 cl di distillato di frutta
- grappa
- 1 scatola di pesche al naturale
- 1 cucchiaio di fecola di patate

Imburrare la cocotte.

Fare fondere le cipolline tagliate in 4 parti col coperchio poi fate dorare l'anatra da tutte le parti.

Sale e pepe.

Innaffiare con metà del distillato di frutta.

Dare la fiamma.

Coprire.

Lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora.

Togliere l'anatra dalla cocotte.

Tenerla al caldo.

Scolate le pesche e tenete un bicchiere del succo.

Sciogliere la fecola e il resto della grappa.

Versate il tutto nella cocotte.

Aggiungete le pesche.

Portate a ebollizione per qualche minuto senza smettere di mescolare con la spatola.

Per servire tagliate l'anatra in pezzi.

Disponeteli su un piatto di servizio, circondateli con le pesche e innaffiateli con la salsa.

Presentare.