

ANATRA ALLE PESCHE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatrella da 1400 g
- 30 g di burro
- 500 g di pesche bianche
- 3 foglie di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di cannella
- sale
- pepe

Dopo aver tagliato testa, collo e zampe, sistemate l'anatra in una pentola con la salvia e l'alloro, copritela d'acqua. Salate, pepate e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezzo.

A questo punto togliete l'anatra dal recipiente, spellatela, disossatela e riducete la carne a filetti.

Metteteli nella pentola e cuocete a fiamma bassa fino a evaporazione completa del liquido.

Immergete le pesche per un minuto in acqua bollente e sbucciatele.

Tagliatele in quattro spicchi e rosolateli in un tegame con il burro.

Spolverizzatele di cannella.

Quando la frutta ha preso un bel colore passatela nel recipiente dell'anatra.

Regolate il sale e il pepe.

Sistematela filetti e pesche sul piatto da portata e servite con crostoni di pane abbrustolito.

Questa pietanza è gradevole anche fredda.

La pietanza fredda e le pesche consigliano l'abbinamento con alcuni vini bianchi che, nel loro aroma, ricordano lo stesso frutto.