

ANATRA FARCITA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di 1000 g
- 200 g di carne di vitello macinata
- 50 g di prosciutto
- 1 uovo
- 1 grattugiata di noce moscata
- prezzemolo
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Preparare la farcia unendo in una terrina il vitello macinato, il prosciutto tritato, 1 uovo intero, il prezzemolo tritato, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe.

Amalgamare il tutto, inserire il composto all'interno dell'anatra e cucire con uno spago.

In una casseruola di cui l'anatra non occupi più di 2/3 della capacità e riscaldata, sistemare l'anatra e farla rosolare rivoltandola fino a che si indori da tutte le parti, unire il vino bianco, farlo evaporare, aggiungere 4 mestoli di acqua e cuocere a fuoco moderatissimo per circa un'ora.

Qualora il fondo di cottura si restringesse aggiungere ancora un mestolo di acqua.