

ANATRA FARCITA AL MIELE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra di 2000 g
- 2 cipolle
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 fetta spessa di prosciutto cotto
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di miele
- burro
- sale

Lavate l'anatra, asciugatela.

Tagliate testa, collo e zampe.

Strofinatela dentro e fuori con il sale.

Togliete il fegato e insaporitelo con un po' di burro per alcuni minuti a fuoco basso.

In una ciotola mescolate la soia con le cipolle tritate, l'aglio e il brandy.

Dividete il composto in due parti e a una sola di esse aggiungete il miele.

Spalmate l'anatra con questa crema facendola penetrare bene; allungate quanto avanza con due bicchieri d'acqua bollente e usatelo per bagnare la carne mentre cuoce.

All'altra metà del composto unite il fegato e il prosciutto cotto tritati, mescolate e farcite il volatile.

Legatelo con lo spago bianco da cucina e trasferitelo sulla griglia del forno preriscaldato a 180°C, versate dell'acqua sulla leccarda sottostante e cuocete per circa un'ora e mezzo, bagnando ogni tanto con il composto di miele.

Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi e ricomponetela sul piatto da portata.