

ANATRA FARCITA ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra disossata di 1500 g
- 100 g di burro
- 1 tartufo
- 20 g di funghi secchi
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 salsicce
- 1 panino raffermo
- 1 uovo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Far rosolare con un po' meno della metà del burro e un po' d'olio il fegato dell'anatra tagliato a pezzettini, aggiungere i funghi ammollati e strizzati, bagnare con un poco di brodo e cuocere a fiamma viva per qualche minuto.

Salare, pepare, togliere dal fuoco e unire le salsicce a pezzetti, il panino ammollato nel latte e strizzato, il parmigiano, l'uovo e il tartufo tagliato a lamelle.

Mescolare, aggiustare di sale e farcire con il composto la pancia dell'anatra; cucirne l'apertura e legarla in modo che le ali e le cosce vengano avvicinate al corpo.

Far rosolare l'anatra, a fuoco vivo, con il rimanente burro, un po' di olio e il rosmarino, salarla, peparla e continuare a cuocerla in forno caldo, aggiungendo, a metà cottura, il vino.

Rosolare Prima di mettere la carne nel tegame far riscaldare un po' l'olio in modo che si crei una crosticina che non permetta ai succhi di fuoriuscire, così facendo si ottiene una carne morbida Cottura al forno Portare il forno a temperatura elevata prima di immettervi la carne.

Aggiungere un piccolo recipiente a parte con un poco d'acqua per evitare che il cibo si secchi troppo.