

ANATRA IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di 1400 g
- 2 cipolle
- 40 g di burro
- 1 foglia di salvia
- 2 bicchieri di brodo
- 1 rametto di menta
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe

Eliminate testa, collo e zampe all'anatra, salatela e pepatela internamente, legatela.

In una casseruola fate sciogliere il burro e mettetevi le cipolle affettate finemente.

Quando sono diventate trasparenti unite la salvia e poi l'anatra.

Giratela più volte perché risulti ben colorita da tutte le parti.

Versate il brodo caldo, coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezzo o più, girando il volatile di tanto in tanto.

Togliete l'anatra dal recipiente e tenetela in caldo.

Versate sul fondo di cottura un mestolino d'acqua bollente e poi cospargete di menta tritata.

In un pentolino mettete lo zucchero e un cucchiaino d'acqua fredda, ponete sul fuoco e fate caramellare.

Quando ha raggiunto un bel colore biondo versatelo sul fondo di cottura insieme a due cucchiaini d'aceto.

Mescolate bene, regolate il sale.

Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi, ricomponetela sul piatto da portata e servitela con la salsa calda a parte.