

ANATRA IN SALSA AROMATICA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra di 2000 g
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di maggiorana
- 2 foglie di timo
- 1 foglia di alloro
- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere di aceto aromatico
- 1 ciuffo di cerfoglio
- 1 ciuffo di dragoncello
- alcune foglie di basilico
- 2 cucchiaini di panna
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e asciugate l'anatra.

Eliminate testa, collo e zampe.

Internamente mettete un pizzico di sale e di pepe, la cipolla, la salvia, l'alloro, il rosmarino, la maggiorana, il timo.

Legatela con lo spago bianco da cucina e adagiatela in una teglia con 30 g di burro e due cucchiaini d'olio.

Coprite il recipiente con un foglio d'alluminio e passate in forno preriscaldato a 180°C per un'ora e mezzo circa.

Bagnate ogni tanto l'anatra con il suo sugo e rigiratela.

Intanto versate in un pentolino l'aceto, unite il cerfoglio, il dragoncello e il basilico tritati, alcuni grani di pepe e fate ridurre il liquido a fuoco basso.

Filtrate il composto, lasciatelo intiepidire e versatelo sui tuorli mescolando bene.

Aggiungete il passato di pomodoro, la panna, un pizzico di sale e di pepe.

Scaldare a bagnomaria e amalgamatevi il restante burro a fiocchetti.

Mescolate bene.

Tagliate l'anatra a pezzi, sistemateli al centro di un piatto da portata caldo.

Copriteli con la salsa aromatica.

Cospargete di basilico spezzettato al momento.

Servite subito.