
ANATRA IN SALSA DI ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di 1500 g
- 50 g di lardo
- 50 g di gamberi
- 4 filetti d'acciughe
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cospargere l'anatra con un trito di lardo, salvia e rosmarino, pennellarla leggermente di olio, salarla, peparla e cuocerla in forno caldo per un'ora.

Intanto preparare la salsa: tritare i filetti di acciuga con i gamberi e il prezzemolo; far rosolare l'aglio con qualche cucchiaio di olio, eliminarlo, aggiungere il trito, salare poco, pepare, bagnare con l'aceto e far restringere a fuoco vivo sempre mescolando.

Sfornare l'anatra non ancora ben cotta, cospargerla con la salsa, rimetterla in forno e portarne a termine la cottura rigirandola alcune volte e bagnandola con il sugo di cottura.