

# ANATRA RIPIENA ALLA SALSA DI RAPE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra di 2000 g
- 800 g di rape
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 carote
- 4 porri
- 50 g di pancetta affumicata
- pangrattato
- 1 albume d'uovo
- 50 g di ricotta
- 1/2 bicchierino di panna
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare in un tegame senza altro condimento.

Aggiungete la cipolla, l'aglio e le interiora dell'anatra tritati.

Cuocete a fuoco vivace per 5 minuti.

Mettete il composto in una ciotola, aggiungete i porri affettati sottilmente, le carote grattugiate, un cucchiaio di pangrattato, l'albume, la ricotta, un pizzico di noce moscata.

Salate, pepate.

Mescolate bene.

Tagliate testa, collo e zampe all'anatra.

Riempitela con la farcia, cucite l'apertura e legatela.

Bucherellate la pelle con una forchetta per facilitare l'uscita del grasso durante la cottura.

Ponete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora abbondante.

Nel frattempo pulite e affettate le rape.

Cuocetele a vapore per mezz'ora.

Frullatele.

Ammorbidite il ricavato con la panna, salate, pepate e tenete in caldo.

Sgocciolate l'anatra, togliete lo spago, tagliate a fette il petto, staccate le cosce e le ali, sistemate su un piatto da portata e ricoprite con la salsa alle rape calda.

Servite.