

# ANATRA SELVATICA ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra selvatica di 1000 g
- 30 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 foglia di alloro
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- olio d'oliva
- sale
- pepe

L'anatra.

Riunire in una terrina lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla a fettine, due o tre rametti di prezzemolo schiacciati, l'alloro, qualche grano di pepe, il vino e due o tre cucchiari di olio; versare il miscuglio sull'anatra a lasciarla marinare per qualche ora, rigirandola ogni tanto.

Sgocciolare l'anatra in una casseruola, unirvi il burro, salare, pepare e cuocere in forno caldo per circa mezz'ora; sfornare, sgrassare il sughetto formatosi e proseguire la cottura in forno per altri tre quarti d'ora circa.

Filtrare la marinata e versarla in una casseruola, farla restringere a fuoco vivo e versarla sull'anatra, rigirandola bene per farla insaporire.

Scolare l'anatra, tagliarla a pezzi, metterla su un piatto di servizio e tenerla in caldo.

Battere in una terrina il tuorlo con la panna e un po' di prezzemolo tritato; incorporare il battuto, a fuoco bassissimo (o a bagnomaria) al fondo di cottura dell'anatra.

Cospargere i pezzi dell'anatra con la salsa calda e servire.