

ANATROCCOLO AL FORNO IN SALSA DI MARSALA CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 anatroccoli
- croisé
- 100 cl di vino marsala secco extra
- 200 g di burro
- 200 g di pancetta stufata tagliata a strisce
- 30 g di fecola di patate
- 1 cipolla media tagliata
- 8 prugne secche
- 16 patate affusolate e sbianchite
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Bruciate gli anatroccoli, lavateli e disossateli aprendoli dalla schiena; si lasciano solo le ossa della ali e metà delle cosce. Mettete in una teglia a sciogliere 50 g di burro, aggiungete cipolla, rosmarino e salvia; colorite leggermente poi aggiungete le ossa rimaste, sale e pepe e rosolate dolcemente ma molto bene sino a che il fondo è ben colorito. Bagnate con 7 dl.

di marsala e riducete di 13; legate con la fecola diluita in acqua fredda quindi passate al colino e ponetela al caldo a bagnomaria.

Mettete in una padella, con 50 g di burro, rosmarino e salvia, gli anatroccoli salati e pepati; rosolateli da ambo le parti, bagnateli con 3 dl.

di marsala e mettete in forno a 200 gradi per 6 minuti.

Nel frattempo passate il fondo di cottura ed aggiungetelo alla salsa.

A parte fate rosolare con poco burro prima la pancetta, poi aggiungete le patate ed infine le prugne.

Rimettete in forno gli anatroccoli per 3 minuti poi tagliateli a tranci e disponeteli sui piatti dividendo in parti uguali le guarnizioni preparate e versate sopra la salsa.