

ANATRA ALL'ARANCIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di circa 2 kg,
- 3 arance,
- 10 zollette di zucchero,
- 1 bicchierino di aceto,
- sugo di arrosto,
- 1 bicchierino curaçao.

Vuotare e legare l'anatra e cuocerla arrosto.

Toglierla dalla pentola e unire al fondo di cottura il succo di 1 arancia.

Farlo consumare su fuoco lento, passare il sugo al colino.

Sciogliere lo zucchero con l'aceto, unire il sugo di arrosto e il succo delle altre arance.

Cuocere per 30'.

Unire il fondo di cottura, dei filetti di scorza di arancia scottati in acqua e il curaçao.

Servire l'anatra con la salsa.