

Anatra alla frutta

Ingredienti:

1 anatra muta.
3 pere.
1 limone.
100 g. uva o 100 g. ciliege.
1 cucchiaio di zucchero.
1 bicchieri di vino bianco secco secco (Colli Euganei).
Il succo di un limone.
30 g. burro.
2 cucchiari d'olio.
Sale e pepe q.b.

Ricetta:

Usate l'uva o le ciliege a seconda della stagione.
Lavate, pulite e fiammeggiate l'anatra.
Sbucciate le pere e il limone.
Togliete il nocciolo alle ciliegie.
Tagliate a pezzi le pere pere sbucciate e il limone.
Inserite nel ventre dell'anatra il limone, le pere, le ciliege o l'uva.
Cucite il ventre con del filo in modo che il ripieno non fuoriesca.
Rosolate l'anatra nell'olio e burro l'anatra, salatela e pepatela.
Bagnate con il succo di limone e passatela in forno a 180°.
Cuocete per un'ora, girate l'anatra, bagnate con il vino e continuate la cottura per un'altra ora.
Togliete l'anatra dal forna e eliminate il filo di legatura.
Togliete il ripieno e passatelo al setaccio, compreso il limone.
Tagliate l'anatra a pezzi e rimettetela nel tegame in forno con la salsa del ripieno per un mezz'ora.
Servite calda ricoprendo con il sugo di cottura.