

SECONDI PIATTI

## Anatra col pien

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

1 anatra  
100 g di fegatini di anatra  
70 g di sopressa  
prezzemolo  
aglio  
cipolla  
sedano  
carota  
pane grattugiato  
parmigiano reggiano grattugiato  
2 uova  
noce moscata  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite bene l'anatra, svuotatela e lavatela accuratamente. Mettete poi sul fuoco una

pentola con acqua abbondante, metà cipolla, una carota, una costa di sedano e salatela. Pulite e tritate i fegatini e la sopressa, tritate anche una manciata di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio e ponete il tutto in un recipiente.

Salate, unite le uova, una manciata di parmigiano reggiano, una di pane grattugiato, un pizzico di noce moscata e amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo con il quale riempirete l'anatra. Cucite poi l'apertura del volatile con un filo bianco e ponetelo nella pentola con l'acqua che intanto avrà iniziato a bollire.

Quando l'anatra sarà cotta apritela a metà, togliete il ripieno e affettatelo. Tagliate a pezzi l'anatra e servitela calda.