

SECONDI PIATTI

## Anatra laccata

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 anatra intera pulita bene  
sale fino  
pepe nero  
miele  
carta d'alluminio.

### PREPARAZIONE

- 1 Appendere l'anatra per il collo per una notte. Mescolare il sale, bruciato a parte in una padella, con il pepe e splamare l'anatra dentro e fuori. Avvolgere in carta d'alluminio, mettere nel forno già caldo a 250° circa per 45 minuti o un'ora (dipende dalla grandezza dell'anatra). Togliere la carta d'alluminio e con un pennello spalmare tutta l'anatra di miele. Mettere in forno caldissimo su una grata per mezz'ora o 45 minuti.  
L'anatra si serve tagliata a pezzetti, comprese le ossa.