

SECONDI PIATTI

Civet d'anatra

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il civet è un tipo di cottura stufata adatta alla selvaggina che, nella versione originale, prevede anche il sangue ed il fegato dell'animale. In questo caso abbiamo una rivisitazione più leggera del piatto che include, oltre all'anatra, funghi, cipolline e panna per addolcire il tutto.

INGREDIENTI

ANATRA 1,8 kg
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
250 gr
VINO ROSSO ½ l
PANNA FRESCA 200 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO 40 gr
CIPOLLINE 250 gr
SCALOGNO 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'anatra in otto pezzi, fatela rosolare in una casseruola dai bordi alti con il burro e

l'olio a fiamma vivace fino a quando l'anatra non risulti dorata da tutti i lati.



2 Aggiungete le cipolline e i funghi tagliati in quarti ed aggiustate di sale.



3 Coprire con un coperchio e lasciate cuocere in forno per 40 minuti a 180°C.

Quando l'anatra risulta cotta, toglietela e tenetela in caldo con i funghi e le cipolline.

Togliete dalla casseruola il grasso in eccesso e fatevi rosolare lo scalogno tritato finemente, aggiungete, quindi, il vino e lasciatelo ridurre per circa metà del volume iniziale.



4 Legare la salsa con la panna, aggiustate di sale e versate la salsa ottenuta sull'anatra.

Appena prima di servire, spolverizzate il tutto con abbondante prezzemolo tritato.