

SECONDI PIATTI

Cosce di anatra al vino rosso

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

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



INGREDIENTI

2 cosce di anatra
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
1 carota
un po' d'erba cipolina
prezzemolo
scalogno
maggiorana
timo
vino bianco
1 foglia di alloro e 1/2 arancio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Preparare una pirofila con carote, aglio e cipolle affettate finemente.



- 3** Sistemare nella pirofila le cosce e versarvi sopra il vino a copertura completa delle stesse. Lasciar marinare per 5 ore.
- Travasare tutto in una pirofila più grande e far cuocere a forno a 200°C per circa 1 ora. A metà cottura, aggiungere una foglia d'alloro e mezza d'arancia tagliate.







4 Ed ecco le cosce pronte nel piatto.





5 Accompagnare con del purée, un'insalata e con del pane fatto in casa.

