

SECONDI PIATTI

Anatra arrosto ai semi di finocchio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**anatra arrosto** ai semi di finocchio è un piatto aromatico e molto gustoso: un secondo perfetto nel periodo festivo... Un arrosto che arricchirà con gusto la tavola preparata per S.Stefano o per gli altri giorni in cui si hanno degli ospiti e si vuole offrire un piatto originale e non scontato. Provate la nostra ricetta!

INGREDIENTI

ANATRA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PANCETTA (TESA) 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare l'anatra arrosto, dopo aver ben pulito l'animale all'interno e all'esterno privandolo delle interiora, delle zampe, delle estremità delle ali e del collo, fiammeggiatelo per asportare la peluria residua.

Salate l'anatra all'interno e farcitemela con un battuto di pancetta, usando possibilmente quella parte che a Firenze, viene chiamata rigatino, cioè lardo di maiale venato di magro.



- 2 Cospargetela all'esterno con i semi di finocchio e l'aglio tritati, dopo aver strofinato la pelle con sale e pepe.





- 3** Ponete ora l'anatra in una casseruola, possibilmente ovale in cui avrete versato tre cucchiari d'olio e irroratela con il restante olio.

Fate rosolare per un quarto d'ora a calore vivace.



- 4** Continuate, quindi, la cottura in forno a 160°C per un'ora abbondante, coprendola con un foglio di alluminio.

Estraete di tanto in tanto l'anatra dal forno per girarla.

A cottura ultimata, togliete l'anitra dal forno, tagliatela a pezzetti e passate il sugo al colino.

Rimettete tutto in casseruola, fate scaldare ancora un momento in forno e servite subito l'anatra a pezzetti, irrorata con il sugo di cottura.

CONSIGLI E CURIOSITÀ