

SECONDI PIATTI

Anatra arrosto ai semi di finocchio

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
cucchiari da tavola
PANCETTA (TESA) 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiari 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 farcitela 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

L'anatra è molto utilizzata nella cucina italiana. La consistenza, il sapore e il colore della sua carne varia molto in base al fatto che essa sia selvatica o di allevamento. Oggi si può dire che è l'anello di congiunzione tra carne bianca (pollo e tacchino) e carne nera (selvaggina).

Come si cucina la carne di anatra?

La carne di anatra è molto versatile e si presta bene a varie cotture. È perfetta per il forno e in casseruola.

Qual è il consiglio indispensabile per farla al meglio?

Per cucinare l'anatra il passo fondamentale è fiammeggiarla bene, in modo da eliminare tutti i residui di piume.

Ho provato questa ricetta ed è stato un gran successo. Altre idee per fare bella figura in cene importanti?

Ottima è l'[anatra al miele](#), ma un sempreverde molto gradito è il [petto d'anatra all'arancia](#)