

SECONDI PIATTI

Anatra al vin santo con verdurine

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *130 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



L'anatra al vinsanto con verdurine è davvero un secondo piatto per le feste! La lunga cottura concilierà le chiacchiere in cucina. Provate questa ricetta, decisamente perfetta da portare a tavola in occasioni speciali. Seguite i nostri consigli e verrà buonissima!

INGREDIENTI

ANATRA intera - 1
VIN SANTO 2 bicchieri
SEMI DI FINOCCHIO ½ cucchiaini da tavola
CIPOLLE rosse - 2
PATATE 2
CAROTE 1
AGLIO testa intera - 1
FIORI DI FINOCCHIO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO IN GRANI
PEPE NERO

PER ACCOMPAGNAMENTO

CAROTE 2
ZUCCHINE 2
PATATE 2

PREPARAZIONE

- 1 Pulite l'anatra dalle penne e dalla peluria residua fiammeggiandola, quindi tagliate la punta delle ali incidendo all'altezza della giuntura, in questo modo non si bruceranno in cottura.



- 2 Condite l'interno dell'anatra con un pizzico di sale, un quarto di bicchiere di vin santo, semi di finocchio e pepe in grani.



- 3 Con uno spago da cucina, legate l'anatra unendo le zampe, passando lo spago sotto le cosce e chiudendo con un nodo sul petto. Chiudete anche l'apertura con uno stuzzicadenti.



4 A questo punto, condite la superficie dell'anatra cospargendola con sale e pepe.



5 Prendete una teglia, ungetela di olio e aggiungeteci l'anatra dalla parte che non avete condito. Quindi salate e pepate anche questo lato.





- 6 Aggiungete in teglia le cipolle rosse divise a metà, le patate sbucciate e tagliate grossolanamente, la carota anch'essa pelata e tagliata grossolanamente e una testa d'aglio divisa a metà.



- 7 Irrorate con olio extravergine d'olio, un pizzico di sale e i fiori di finocchio.



- 8 Mettete in forno a 170°C e lasciate cuocere per 2 ore; trascorsi circa 20 minuti bagnate l'anatra con un bicchiere di vin santo. La carne deve rimanere umida in cottura, quindi ripetete questa operazione secondo necessità.

Se vedete che l'anatra si cuoce troppo in superficie, copritela con un foglio di carta d'alluminio così da evitare che si bruci.

Nel frattempo che l'anatra sta ultimando la cottura, prendete le verdure per il contorno, lavatele e tagliatele a bastoncini.



- 9 Prendete una vaporiera, riempietela di acqua e fate prendere bollore.

Aggiungete le verdure nel cestello per la cottura a vapore e lasciate cuocere per 5 minuti o fino al raggiungimento della cottura che preferite.



- 10 A questo punto, a cottura ultimata, filtrate il fondo di cottura dell'anatra e fatelo ridurre su fuoco basso.



- 11 Aggiungete le verdure cotte al vapore in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale e lasciate rosolare per qualche minuto.

Servite l'anatra tagliandola a pezzi, accompagnandola con le verdure saltate in padella e irrorando con la riduzione al vin santo.

