

SECONDI PIATTI

## Anatra alla romagnola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

ANATRA da 1,5 kg - 1  
FUNGHI SECCHI 30 gr  
PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr  
BRODO DI POLLO 2,5 l  
VINO BIANCO 200 ml  
POMODORI maturi - 4  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
BURRO 50 gr  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate l'anatra a pezzi, mondate le verdure e tritatele, mettete a bagno i funghi secchi in

acqua tiepida.

In una casseruola fate rosolare le verdure, con il burro e la pancetta a fiamma dolce, aggiungete l'anatra e lasciatela rosolare uniformemente, a fiamma vivace.

Bagnatela con il vino bianco.

Sgocciolate e strizzate i funghi, aggiungeteli all'anatra, insaporite di sale e pepe, lasciate cuocere il tutto a fiamma moderata per 10 minuti.

Sbollentate i pomodori, pelateli e privateli dei semi, tritateli e aggiungeteli nella casseruola, lasciate cuocere ancora per 40 minuti a fiamma dolce.

Servite l'anatra con la sua salsa di cottura.