

SECONDI PIATTI

Anatra con cavolo rosso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1 testa di cavolo rosso tritato
- 1 cipolla tritata
- sale
- 170gr di maiale salato affettato
- ½ tazza di vino rosso o brodo di pollo
- 1 anitra (2 ½ - 3 kg).

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il cavolo e la cipolla in una ciotola, cospargere con sale e lasciar riposare per 10 minuti. Schiacciar fuori il liquido. Friggere il maiale salato in una padella fino a doratura. Aggiungere il preparato di cipolla e cavolo ed il vino. Coprire e sobbollire per 20 minuti. Mettere l'anatra in una casseruola. Infornare a 218°C per 30 minuti. Scolare il grasso. Mettere il preparato di cavolo a cucchiaiate sull'anatra. Ridurre la temperatura del forno a 175°C. Infornare per circa 45 minuti, o fino a che l'anatra sia tenera. Ungere frequentemente.