

SECONDI PIATTI

Anatra in salsa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

2 kg di anatra
200 g di soppressata
2 acciughine sotto sale
100 g di pancetta
aceto
salvia
rosmarino
olio
aglio e burro.

PREPARAZIONE

1 Tritare la pancetta, porla in una teglia, unire il burro, foglie di salvia e rosmarino. Rosolare e mettervi l'anatra.

Aggiungere un limone tagliato a metà, salare, pepare e mettere in forno già caldo a 180°. Tritare l'aglio e separatamente la soppressata e le acciughine. Mettere tutto quanto in una casseruola e soffriggere a fuoco basso per 10 minuti.

Aggiungere il mezzo bicchiere di aceto, mescolare e togliere dal fuoco. Quando l'anatra sarà cotta levarla dalla teglia, tagliarla a pezzi, disporli su un piatto da forno e versarvi sopra tutta la salsa.

Riporre il piatto in forno caldo ma spento, lasciando insaporire l'anatra per circa 20 minuti. Poi servire.