

SECONDI PIATTI

Anatra in umido con patate

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ANATRA 1,5 kg

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola

CIPOLLE 2

ALLORO 1 foglia

POMODORO PELATO 200 gr

PATATE 300 gr

TIMO 1 rametto

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'anatra a pezzi, lavatela e asciugatela, mondate l'aglio e la cipolla, affettateli, sbollentate i pomodori, pelateli e passateli al passavermore.

In una casseruola portate a bollore un litro d'acqua con l'aceto, lasciate lessare l'anatra per 5 minuti, dal bollore dell'acqua.



- 2 Sgocciolatela e fatela rosolare uniformemente in un tegame con l'olio, aggiungete le spezie aromatiche, la cipolla e l'aglio, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce.



3 Insaporite di sale e pepe, aggiungete i pomodori e un mestolo d'acqua.



4 Lasciate cuocere per altri 20 minuti, a fiamma dolce. Unite le patate e finite la cottura ancora per altri 20 minuti circa a fiamma dolce.



5 Eliminate le foglie d'alloro, i rametti di timo e origano e servite in tavola.