

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 cucchiaino 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 passa verdure.

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.