

SECONDI PIATTI

Cosce di anatra al vino rosso

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 2 cosce di anatra
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 carota
- un po' d'erba cipolina
- prezzemolo
- scalogno
- maggiorana
- timo
- vino bianco
- 1 foglia di alloro e 1/2 arancio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.

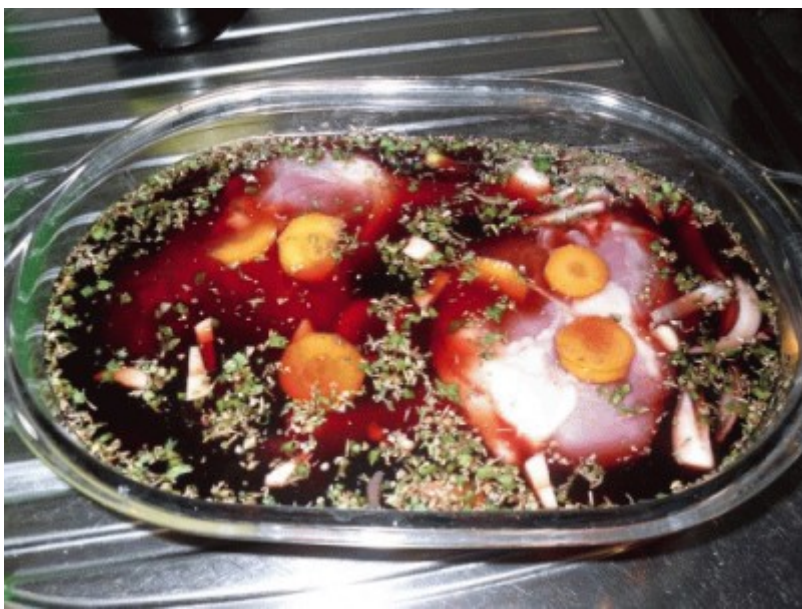


2 Preparare una pirofila con carote, aglio e cipolle affettate finemente.



- 3** Sistemare nella pirofila le cosce e versarvi sopra il vino a copertura completa delle stesse. Lasciar marinare per 5 ore. Travasare tutto in una pirofila più grande e far cuocere a forno a 200°C per circa 1 ora. A metà cottura, aggiungere una foglia d'alloro e mezza d'arancia tagliate.







4 Ed ecco le cosce pronte nel piatto.





5 Accompagnare con del purée, un'insalata e con del pane fatto in casa.

