

Anatra al forno con mele KIKU

Ingredienti

per 4 Persone

1	Anatra da 1,5 kg
2	mele KIKU
	sale, pepe, rosmarino
1	carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla,
2	spicchi d'aglio
5	cucchiaini di olio
1/2	cucchiaino di concentrato di pomodoro
1/8 l	di vino bianco
1/4 l	di brodo

Preparazione

Salare e pepare l'anatra pulita, riempirla con mele e rosmarino.

Mettere l'anatra in una placca da forno calda, lasciarla rosolare, dopo di che aggiungere la verdura e il vino bianco.

Di tanto in tanto bagnare l'anatra con il suo fondo di cottura. Questo procedimento va svolto per ca. 1 ore e 1/2 a 180°.

A cottura ultimata tirare fuori l'anatra, togliere il grasso residuo e con la rimanenza aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciarlo rosolare, allungare con il brodo. Lasciare ritirare il tutto a fuoco lento. Quando la salsa è dimezzata passarla con un colino, se è troppo liquida legarla con della fecola.

Servire l'anatra tagliata con la salsa.

