

Anatra ripiena



- DIFFICOLTÀ: MEDIA
- TEMPO 90 MIN
- PREPARAZ. 90 MIN
- DOSI 4 PERS
- COSTO ECONOMICA
- CALORIE 700

Presente su IN TAVOLA n. 86 del 2005, p. 48

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- PEPE qb
- AMARETTI - 50 g

- MOLLICA DI PANE - 50 g
 - AGLIO - 1 sp
 - ALLORO (LAURO) - 3 fo
 - ANATRA - 1 kg
 - BRODO VEGETALE - 2 me
-
- MELA - 250 g
 - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE - 3 cu
 - PARMIGIANO - 30 g
 - SALE qb
 - UOVA - 1 n
 - VITELLO CARNE MAGRA - 150 g
 - SOPPRESSA - 100 g

PREPARAZIONE

1 anatra da circa 1,2 kg
 150 g di polpa di vitello
 100 g di soppressa veneta
 50 g di amaretti
 250 g di mele golden
 50 g di mollica di pane
 1 uovo
 30 g di parmigiano grattugiato
 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
 1 spicchio di aglio
 2 mestoli di brodo vegetale
 3 foglie di alloro
 sale
 pepe

La ricetta in 5 mosse

- 1) Passate al mixer la carne di vitello, la soppressa e l'aglio e trasferite in una ciotola assieme agli amaretti sbriciolati.
- 2) Spezzettate il pane e lasciatelo ammorbidire nel brodo, strizzatelo e aggiungetelo agli altri ingredienti assieme all'uovo, il parmigiano, sale e pepe.
- 3) Svotate e pulite l'anatra, salate e pepate la cavità e riempitela con il composto preparato, quindi cucite l'estremità per chiuderla.
- 4) Fatela rosolare in un tegame a fuoco vivace con l'olio e l'alloro; dopo una decina di minuti, bagnate con il brodo a temperatura ambiente e abbassate la fiamma.
- 5) Continuate la cottura per 30 minuti, unite le mele tagliate a spicchi A e proseguite (a fuoco medio) per altri 20 minuti. Servite in un piatto di portata l'anatra tagliata a pezzi con il ripieno affettato.

Bolgheri Guado al Melo