



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Anatra lessa al mirto*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**5 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola, zuppiera**

### ***Ingredienti***

- ☐ 1 anatra da 1,5 kg
- ☐ 1 cipolla
- ☐ 1 carota
- ☐ 10-12 rametti di mirto
- ☐ 1 ciuffo di prezzemolo
- ☐ 1 costa di sedano
- ☐ pane carasau
- ☐ sale

## **Preparazione Anatra lessa al mirto**

### **Passo 1.**

Pulite l'anatra e privatela dalle interiora.

### **Passo 2.**

Tagliate in grossi pezzi la carota, la cipolla e la costa di sedano, poneteli in una casseruola capiente riempita di acqua salata, immergete anche l'anatra.

### **Passo 3.**

Fate bollire e cuocete la carne per circa un'ora.

### **Passo 4.**

Ricoprite una zuppiera con i rami di mirto e quando l'anatra sarà cotta ponetela sui rametti.

### **Passo 5.**

Coprite con un canovaccio da cucina e fate riposare 4 ore, in modo che l'anatra prenda l'odore del mirto.

### **Passo 6.**

Tagliate e servite la carne fredda su fette di pane carasau.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)