



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

Anatra muta in porchetta



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio, mortaio o frullatore, forno**

Ingredienti

- 1 anatra muta da 1,5 kg
- 2 rametti di rosmarino
- 100 g di porchetta
- 1 mazzetto di finocchio selvatico
- 1 ciuffetto di salvia
- cucchiaini di aceto di vino rosso
- cucchiaini olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Anatra muta in porchetta

Passo 1.

Lavate l'anatra, fiammeggiate la per eliminare eventuali penne residue e dividetela in pezzi.

Passo 2.

Frullate la porchetta, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini di aceto, sale e pepe e gli aromi (tranne un rametto di rosmarino), in alternativa potete pestare tutto in un mortaio.

Passo 3.

Ponete l'anatra in una casseruola (o una teglia o un recipiente che possa essere messo anche in forno) e spalmatevi sopra il composto precedentemente preparato, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco basso per due ore, ponete poi la carne in forno a 180 °C e fate cuocere per un'altra ora.

Passo 4.

Durante la cottura, bagnate la carne con un'emulsione di olio extravergine d'oliva e aceto utilizzando il rametto di rosmarino messo da parte.

Passo 5.

Gli ultimi 10 minuti di cottura alzate la temperatura del forno a 200 °C.

Passo 6.

Servite l'anatra appena sfornata, ben calda.

Note

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