



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

Anatra selvatica al sugo



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **casseruola, piatto da portata**

Ingredienti

- ☐ 1 anatra selvatica da 1,5 kg
- ☐ 500 g di pomodori da sugo maturi
- ☐ 150 g di prosciutto cotto, in una sola fetta
- ☐ 30 g di burro
- ☐ 20 ml di brodo vegetale
- ☐ 1 cipolla
- ☐ 1 ciuffetto di basilico
- ☐ sale
- ☐ pepe

Preparazione Anatra selvatica al sugo

Passo 1.

Lavate bene l'anatra, fiammeggiate per eliminare eventuali piume residue.

Passo 2.

Tagliate l'anatra in pezzi e mettetela a rosolare a fuoco vivace in una casseruola col burro fino a che non sarà dorata.

Passo 3.

Aggiungete la cipolla tagliata sottilmente, il prosciutto tagliato a cubetti, sale e pepe a piacere.

Passo 4.

Fate insaporire.

Passo 5.

Aggiungete poi il pomodoro precedentemente sbollentato, privato della buccia e dei semi e tagliato a cubetti.

Passo 6.

Fate cuocere a fuoco basso per un'ora e mezza aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo vegetale e mescolando.

Passo 7.

A fine cottura aggiungete qualche foglia di basilico tagliata grossolanamente, disponete i pezzi d'anatra in un piatto da portata e guarnite con qualche foglia di basilico.

Passo 8.

Servite il piatto caldo.

Note

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