



CARNE

Anatra farcita alla piemontese



1 ANATRA FARCITA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
2 H 30 MIN



CALORIE
690K

NOTE

INGREDIENTI

1 Anatra da 1,5 kg gi pulita

120 g di Macinato di manzo

80 g di Salsicce

2 Uova

120 g di Riso Carnaroli

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla

1 costa di Sedano

1 Carota

400 ml di Brodo vegetale

15 cl di Vino bianco secco

1 rametto di Rosmarino fresco

Noce moscata

2 cucchiari di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiari di Olio extravergine di oliva (per condire)

Preparazione

- Lessate il riso in acqua leggermente salata per 15-20 minuti.
- Nel frattempo, preparate un battuto con cipolla, carota e sedano e fatelo rosolare a fiamma media in un tegame con metà dose di olio per 5 minuti circa.
- Aggiungete la salsiccia sbriciolata e la carne macinata, amalgamate e fate cuocere per altri 5 minuti; sfumate con il vino, aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
- Trasferite il composto in una ciotola, aggiungete le uova, l'aglio tagliuzzato e una spolverata di noce moscata.
- Scolate il riso, fatelo intiepidire e unitelo all'impasto amalgamando bene.
- Salatelo l'interno dell'anatra, farcitemela con il composto preparato e chiudete il taglio con del filo da cucina.
- Adagiate l'anatra ripiena in una pirofila con l'olio e il rosmarino e fatela rosolare in forno preriscaldato a 180°C (modalità ventilata) per 15 minuti circa.
- Trascorso il tempo indicato, irrorate l'anatra con il brodo vegetale e rimettetela in forno (modalità statica) per un'ora, spennellandola con il fondo di cottura ogni 20 minuti.
- Infine rigirate l'anatra sottosopra e lasciatela cuocere per un'altra ora, ripetendo le spennellature con il fondo di cottura ogni 20 minuti circa.
- Sfornate l'anatra ripiena e fatela riposare per 10 minuti prima di servirla tagliata a fette insieme al sugo di cottura filtrato.