

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Anatra ripiena all'arancia

Strawberry · Tuesday, June 22nd, 2010

Ingredienti:(6 persone)

- Un'anatra disossata
- 50 gr pane raffermo
- un uovo
- 250 gr pasta di salame
- 200 gr carne trita di manzo
- 15 prugne secche denocciolate
- 100 gr castagne cotte
- un bicchiere di vino bianco
- 5 arance
- un bicchiere di succo di arance
- un cucchiaio di zucchero
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Ammollate il pane raffermo in acqua, strizzatelo e mettetelo in una ciotola insieme alla pasta di salame, la carne trita di manzo, l'uovo, le castagne cotte, salate e amalgamate il tutto , aprite l'anatra e farcitela nel senso della lunghezza , metteteci sopra le prugne e chiudete con lo spago da cucina. Mettetela in una teglia da forno con l'olio e un pò di succo d'arance, mettetela in forno a 160 ° per 2 ore e a metà cottura aggiungete il vino bianco e il resto del succo. pelate le arance, tagliatele a spicchi e cuoceteli in una padella con un filo di olio e un cucchiaio di zucchero per 3 minuti. Servite l'anatra con le arance.

This entry was posted on Tuesday, June 22nd, 2010 at 8:43 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

