



## Anatra al forno

**Ingredienti per 4 persone :** 1 Anatra, 1 spicchio d' aglio, rosmarino, 1 limone, 1 bicchiere di vino bianco, 200 gr. di pancetta, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

**Preparazione:** Pulite l'anatra e farcite il ventre con un composto che otterrete rosolando la pancetta con l'aglio, il rosmarino, un pizzico di sale e uno di pepe. Quindi ricucitela con del filo per alimenti, ponetela in una teglia, spruzzatela di limone, un filo d'olio e vino bianco, regolate di sale e infornate per 1 ora e mezza a 150°C, quindi togliete, affettate e servite.



**Accorgimenti:** Fate attenzione a non "affogare" la vostra anatra in troppo vino, rischiereste l'ammollimento della carne.

**Idee e varianti:** Per un risultato finale ottimale, potete ricoprire i pezzetti di anatra con il sugo di cottura e riporre nuovamente in forno per un'ultima rosolatura di 5 minuti, quindi servire.

Vino di accompagnamento:

**Cabernet Sauvignon**

**Produttore: Cantina Toblino**

