
Anatra in salsa di mele

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La ricetta che propongo stavolta, esalta le caratteristiche dei chiodi di garofano, andando ad ammorbidire il sapore forte dell'anatra ed accompagnando il gusto lievemente agro delle mele renette[INGREDIENTI (per 4 persone) 1 Anatra di circa 1,2 chili, 2 bicchieri di vino bianco secco, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, brodo di carne, 1 cucchiaino di timo, 1 rametto di rosmarino, 5 foglie di salvia, q.b. di sale e pepe verde[Per il ripieno: 5 cipolline, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 bicchierino di vino bianco, 1 uovo, 4 cucchiaini di pangrattato, 15 gr di burro, 10 foglie di salvia, q.b. di sale e pepe[Per la salsa: 5 mele renette, 15 gr di burro, succo di limone, 5 chiodi di garofano, 3 cucchiaini di miele, 10 gr di farina, q.b. di sale[PREPARAZIONE Per il ripieno: Tagliare le cipolline, farle appassire in poco olio ed aggiungere un po' di vino bianco, lasciarlo sfumare e proseguire la cottura a fuoco basso. Quindi toglierle dal fuoco e frullarle con le foglie di salvia, il burro, l'uovo ed il pangrattato. Regolare di sale e di pepe[Per la carne: Insaporite l'interno dell'anatra, precedentemente pulita dalle interiora, con sale e pepe e riempirla con la farcia ottenuta. Cucire la sacca con del filo, per evitare che il ripieno fuoriesca, e legare le cosce e le ali, in modo che rimangano aderenti al corpo[Preparare un trito finissimo con il pepe verde, le foglioline di un rametto di rosmarino, la salvia, il timo ed il sale[Pennellare completamente l'anatra con l'olio e farvi aderire il trito. Sistemarla in una teglia e porla in forno a 200°C per circa 90 minuti, bagnandola di tanto in tanto con del vino bianco[A cottura ultimata, slegarla ed eliminare il filo di sutura; tenerla nel forno tiepido, fino al momento di portarla in tavola[Per la salsa: sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili, metterle in un tegame, farle rosolarle nel burro, quindi aggiungere il fondo di cottura, passato al setaccio, un po' di brodo, il succo di un limone, i chiodi di garofano, la farina ed il sale. Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti. A cottura ultimata, incorporare un po' miele[PRESENTAZIONE Disporre l'anatra intera su un piatto da portata ed affettarla in tavola, alla presenza dei commensali, versandovi la salsa di mele calda