547. ANATRA DOMESTICA ARROSTO

Salatela nell'interno e fasciatele tutto il petto con larghe e sottili fette di lardone tenute aderenti con lo spago.
Ungetela coll'olio e salatela a cottura quasi completa. Il germano, ossia l'anatra selvatica, essendo naturalmente magra, getta poco sugo e quindi meglio sarà di ungerla col burro.