ANATRA ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra da 1400 g
- 100 cl di birra
- 30 g di burro
- 1 cipolla
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di uvetta
- sale
- pepe

Tagliate testa, collo e zampe all'anatra.

Scaldare il burro in un tegame dai bordi alti.

Unite la cipolla tagliata a fette sottili e quando sono diventate trasparenti rosolatevi per un quarto d'ora l'anatra rigirandola di continuo in modo che colorisca bene da tutte le parti.

Versate la birra, portate a bollore, riducete la fiamma in modo che il liquido sobbolla.

Regolate sale e pepe.

Unite il rosmarino, il timo, le foglie di salvia e lasciate cuocere per un'ora avendo cura di bagnare di tanto in tanto l'anatra con il suo sugo e di girarla più volte.

Quando è cotta, toglietela dal tegame e tenetela al caldo.

Eliminate le erbe aromatiche dal fondo di cottura e se questo fosse troppo liquido fatelo restringere alzando il calore.

Unitevi l'uvetta sultanina tenuta a bagno in acqua tiepida e strizzata.

Lasciate bollire per alcuni minuti.

Tagliate l'anatra a pezzi e poi ricomponetela sul piatto da portata.

Copritela con il suo sugo.