

# ANATRA ALLA SALSA DI MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra da 2000 g
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 3 pomodori
- 12 mandorle tostate
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e asciugate l'anatra.

Eliminate testa, collo e zampe.

Mettete da parte il suo fegato.

Tagliatela a pezzi, salateli, pepateli e infarinateli.

In un tegame scaldate a fuoco basso due cucchiari d'olio, insaporitevi velocemente il fegato, toglietelo e mettetelo da parte.

Nello stesso tegame fate colorire piano la cipolla e l'aglio, poi toglieteli e uniteli al fegato.

Mettete nel tegame i pezzi di anatra (se occorre aggiungete prima un po' d'olio e fatelo scaldare) e rosolateli in modo uniforme.

Unite i pomodori tritati, abbassate la fiamma, cuocete coperto.

Intanto sbollentate le mandorle, spellatele e tritatele con fegato, cipolla, aglio.

Diluite questo composto con il vino e cospargetelo sull'anatra.

Aggiungete il prezzemolo tritato e il sale.

Coprite e proseguite la cottura a fuoco basso per un'ora abbondante bagnando eventualmente con un po' d'acqua calda.

Disponete i pezzi al centro di un piatto da portata.

Intorno fate due giri di purè di patate al formaggio grattugiato e servite.