ANATRA ALLO SPIEDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di 1000 g
- 1 foglia di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 foglia di rosmarino
- 4 fette di pane casereccio abbrustolito
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Salare l'anatra dentro e fuori; introdurvi 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino ed 1 di salvia; fasciarla all'esterno con gli stessi aromi tramite spago da cucina.
Spennellarla con l'olio e infilzarla nello spiedo.
Far cuocere per un'ora spennellandola spesso col sugo che si raccoglie nella leccarda.
Tagliarla in 4 porzioni e servirla accompagnata dal pane spruzzato col fondo di cottura.