ANATRA FARCITA ALLA TOSCANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra disossata di 1500 g
- 50 g di burro
- 100 g di lonza di maiale
- 2 fegatini di pollo
- 30 g di lardo
- 1/4 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di aromi misti per gli arrosti
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Far rosolare con un po' meno della metà del burro e un po' d'olio il trito di fegatini di pollo, il fegato dell'anatra, il lardo, la cipolla e la lonza, condire con sale, pepe e spezie; bagnare con un poco di vino e rimescolare.
Farcire con il composto la pancia dell'anatra; cucirne l'apertura e legarla in modo che le ali e le cosce vengano avvicinate al corpo.
Far rosolare l'anatra, a fuoco vivo, con un po' di burro, un po' di olio e il rosmarino, salarla, peparla e continuare a cuocerla in forno caldo, aggiungendo, a metà cottura, il vino.