ANATRA ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra giovane,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto di odori,
- burro,
- 200 gr di pancetta a fette,
- alloro,
- timo,
- maggiorana,
- sale,
- pepe,
- olio,
- limone,
- 1 tuorlo d'uovo,
- vino rosso o Marsala.

Fiammeggiate l'anatra, pulitela, lavatela e toglietele le interiora godibili, gettando le altre.
Tritate le interiora con una cipolla, un mazzetto di odori, unite una noce di burro e mettete tutto nella pancia dell'anatra, poi bardatela con pancetta a fette e legatela bene.
Mettetela a rosolare con foglie di alloro, timo, maggiorana, sale, pepe e olio abbondante: quando è ben colorita, spruzzate prima con succo di limone e poi con vino rosso profumato (anche il Marsala va bene).
Tirate a cottura, togliete l'anatra dal recipiente, tagliatela, ricomponetela e spennellate i tagli con rosso d'uovo.
Fissate i pezzi con stecchi da cucina perché il volatile non si divida e passate al forno per 5 minuti: l'uovo si rapprenderà e i tagli non si vedranno.
Diluite con poca acqua il sugo di cottura, fatelo sobbollire e poi filtratelo, ponendo il sugo in una salsiera.
Servite l'anatra con la sua salsa bollente e con contorno di patate arrosto, piselli o spinaci a piacere.
Guarnite con spicchi di limone.