ANATRA ALLA TIROLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di albicocche secche,
- 1 cipolla,
- 40 gr di burro,
- rosmarino,
- salvia,
- 1 anatra,
- sale,
- pepe,
- 50 gr di pane raffermo,
- 1 scodella di latte,
- 1 uovo,
- noce moscata,
- 100 gr di parmigiano.

Pulite e lavate accuratamente l'anatra, salatela e pepatela nel suo interno, indi mettetela in una casseruola abbastanza capace in cui avrete messo una cipolla e ricopritela per buona parte con dell'acqua fredda. Fate cuocere per una quarantina di minuti e nel frattempo fate rinvenire in acqua fredda le albicocche secche per circa un paio d'ore, facendo attenzione che non si gonfino altrimenti si spappoleranno in cottura. A questo punto fate rinvenire il pane raffermo in una scodella contenente latte caldo, mescolatelo all'uovo e al parmigiano, unite quindi un poco di sale, qualche albicocca tritata grossolanamente e per ultimo una grattatina di noce moscata. Amalgamate molto bene il composto cosi preparato e riempite la pancia dell'anatra che chiuderete con dello spago incolore. Ora mettete l'anatra in una casseruola con burro, salvia e rosmarino e fatela rosolare ben bene da ambo le parti. Per ultimo salate e pepate ancora, unite le albicocche che avete fatto rinvenire precedentemente e, con l'aggiunta di un po' di brodo, fate cuocere a fuoco moderato per una quarantina di minuti. Servite subito.