ANITRA ALL'ARANCIA TEDESCA

Ingredienti:

- 1 anitra di circa kg. 1,5,
- arance,
- sale,
- pepe,
- crauti rossi,
- olio,
- 2 mele,
- vino rosso.

Lavare, pulire, asciugare l'anitra, aprirla completamente tagliandola lungo la spina dorsale e condirla con sale e pepe.
Disporla su un letto di mezze arance (con la parte della polpa rivolta verso l'alto) già sistemate in una pirofila da forno e passarla a forno già caldo a 200°C per un'ora circa, finchè la pelle è ben croccante e la carne cotta.
Servire senza arance ma con crauti rossi stufati con poco olio, 2 mele affettate, sale, pepe e poco vino rosso.