

# TERRINA D'ANATRA

Ingredienti per 10 persone:

- 1 anatra,
- 250 g di lardo,
- 150 g di vitello tritato,
- 150 g di lonza di maiale tritata,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 2 uova,
- 2 bicchierini di brandy,
- sale,
- pepe.

Disossate l'anatra e tagliate la carne a pezzetti.

Mescolateli in una grande terrina con il prosciutto crudo e 100 g di lardo entrambi tagliati a striscioline.

Spruzzate il tutto con il brandy, salate e pepate e lasciate riposare per 2 ore coperto.

Tritate 100 g di lardo e il fegato dell'anatra, mescolateli con la carne di vitello e quella di maiale, salate, pepate e amalgamate con le uova sbattute.

Riunite le due preparazioni, mescolate per avere un composto omogeneo e disponetelo in una terrina imburrata premendolo bene in superficie.

Sopra adagiatevi le fettine di lardo avanzate.

Coprite e cuocete per circa 2 ore in forno a bagnomaria regolando il calore in modo che l'acqua sobbolli.

Ritirate, togliete il coperchio, sigillate il recipiente con un foglio di alluminio, mettetevi sopra un peso e tenete in frigorifero per un giorno.

Prima di sformare eliminate il grasso affiorato in superficie.