

ANATRA AL SALE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra di 1500 g
- 3 pacchi di sale (pacchi da 500 g)

Coprire il fondo di una pirofila con uno strato di sale grosso, appoggiarvi l'anatra, ben legata con un sottile spago e coprirla completamente di sale grosso, schiacciandolo bene.

Cuocere in forno molto caldo (circa 220°) per almeno un'ora e mezzo.

A cottura ultimata, eliminare il sale e sollevare l'anatra prendendola per lo spago.

Cottura al sale: ricoprire completamente la carne di sale; per poter essere più veloci nel momento di servirla avvolgerla nella carta oleata prima del sale; rompere l'involucro sempre davanti ai commensali per far apprezzare loro tutto l'aroma del cibo.