ANATRA AL TÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra da 1000 g
- 1 fetta di zenzero (fetta tagliuzzata)
- 1 cucchiaio di vino di riso (o sherry secco)
- 1 stella di anice
- 1 frammento di corteccia di cassia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di tè in infusione
- 60 g di foglie di tè cinese

Lavate accuratamente l'anatra e soffregatela con lo zucchero e il sale.
Deponetela in un recipiente adatto per la cottura a vapore.
Versateci sopra il vino, lo zenzero, l'anice e la cassia.
Aggiungete 25/50 cl d'acqua e cuocete l'anatra a vapore per circa 2 ore.
A cottura ultimata, togliete l'anatra e buttate l'acqua e altri scarti.
Versate le foglie di tè in una padella e abbrustolite fino a quando queste cominciano a fumare.
Versate subito le foglie all'interno dell'anatra.
Rimettetela nella sua pentola con il contenuto della tazza di infuso di tè.
Coprite bene e lasciate cuocere per 5 minuti a calore basso affinché l'anatra assorba.