

ANATRA ALL'ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra
- 1 ananas
- 50 g di burro

Pulite l'anatra e mettetela in un pirofila con sopra qualche noce di burro.

Lasciate cuocere per 35 minuti.

Sbucciate l'ananas, tagliatelo a fette e da ciascuna fetta togliete il centro.

Una parte delle fette d'ananas tagliatele a pezzi; questi andranno ad allungare il sugo di cottura dell'anatra.

Togliete l'anatra dal forno, mettetela in un vassoio, versateci sopra il sugo di cottura e ornate con le fette di ananas lasciate intere.