
ANATRA ALLE MELE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anatra,
- 500g. di carne di vitello,
- 500g. di carne di maiale magra,
- mela n° 5,
- 100g. di panna,
- sale,
- olio,
- 250g. di mirtillo,
- un bicchiere di vino rosso,
- cannella.

Dissosare l'anatra, macinare la carne di vitello e di maiale, sbucciare e tagliare le mele a dadini. Amalgamare le carni con le mele, il timo ed il sale e farcire l'anatra, quindi legarla in modo che il ripieno non possa fuoriuscire. Cuocere in forno a 180° e servire con salsa di mirtilli preparata con vino rosso evaporato a metà e mirtilli profumati alla cannella.