

Anara col pien (anatra ripiena)

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 11 Luglio 2012 13:37 - Ultimo aggiornamento Lunedì 10 Settembre 2012 12:59

Anara col pien

A Venezia è ormai prossima la festa del Redentore. Uno dei piatti tradizionali, oltre la pasta e fagioli, è l'anatra ripiena, l'anara col pien.



Dosi: 1 anatra di circa 1 kg, cuore e fegato dell'anatra, 50 gr di salame con l'aglio, 50 gr di carne di maiale tritata, 50 gr di parmigiano, 1 tuorlo d'uovo, rosmarino, sale, pepe.

Passare l'anatra alla fiamma per togliere le penne residue e quindi lavarla sotto l'acqua corrente. A parte prepariamo la farcitura mescolando il salame, la carne di maiale, il parmigiano, il cuore ed il fegato tritati, il rosmarino, sale e pepe e l'uovo per "legare" il composto. Quando il composto risulta della consistenza di un polpettone procediamo alla farcitura dell'anatra precedentemente salata e pepata esternamente ed internamente. Terminata la farcitura si chiude l'anatra con del filo robusto. Infine cuociamo in forno caldo a 180°.