

ARNA MUTA RIPIENA,
(ANATRA)

Spennare per bene l'anatra Bruciana sul fuoco
tutti i renati - Pulirla dagli interiori - conser-
vare il fegatino e il cervello lavare la pelle
sul primo e aprire e pulire per bene il secondo.
Lavare per bene l'anatra sotto acqua fresca,
pestare per bene il fegatino il cervello
del lardo e delle pancette quanto Basta
per riempire l'anatra aggiungere un
Spico d'aglio e del Rosmarino tritato sale
fipe e del formaggio grana grattugiato 100g
non fresche impostare per bene il tutto con
del pane grattugiato in modo da formare
un papellone da inserire nel ventre dell'anatra
cucire il sedere in maniera che non esca la
grazia che si è messa dentro. La puoi cucinare
sia Bollita (lessa) che arrosta al forno, se la
prepari Bollita sia messa in acqua fredda
abbondante portandola a cattura a fuoco
lento sull'acqua sia messo una corte di sedano
1a o 2a carote e una cipolla sale quanto basta.
Se la fai al forno si usa aglio Rosmarino Salvia
e un po' d'aglio e delle fettine di pancetta un 1/2
Nino Bianco e delle alme sparse sulla teglia
lo porti a cattura quanto Basta con il sugo
d'anatto si condisci le papardelle con l'ai-
to del sugo per il primo piatto come la Tempi
della nonna - con il Brodo della Bollita ti
fai un Buon Risto e si accede a una buona
mieglio Mare de Tagliatelle de Brodo e Risto
che oggi si è perso quest'usanza.

κ κ κ κ



suatra
selvatica

franceschino Bigato
2005