



Terrina di Anatra Selvatica

Ingredienti per 20 persone:

2 anatre selvatiche, 400gr. di pancia di vitella, 600gr. di capocollo di maiale o gola, un cucchiaio di spezie miste formate da zenzero bianco, cannella, noce moscata, pepe bianco, 10 bacche di ginepro. 500cl. di vino tipo porto secco, lardo o rete di maiale per foderare la terrina, oppure si può utilizzare la stessa pelle dell'anatra se sufficientemente grassa.



Preparazione:

Mettere a marinare con il vino le spezie, il sale le parti più tenere dell'anatra (petto, filetto, fegato) una volta disossata, ed anche qualche dadino di lardo.

A parte tagliare a pezzi tutta l'altra carne, vitella maiale ed il resto della carne dell'anatra. Salare, pepare

(se la terrina non verrà consumata nell'arco di 2 giorni è consigliabile aggiungere un cucchiaino di salnitro). Il giorno successivo macinare le carni due tre volte, amalgamare bene con il resto della carne tagliata a dadini. Foderare due terrine con il lardo o la pelle, distribuire il ripieno premendo accuratamente. Ricoprire il tutto sempre con la pelle, mettere sulla superficie due tre foglie di alloro, coprire e mettere in forno a bagnomaria per due ore circa a 120°/ 140°. Tolate le terrine dal forno, lasciarle freddare con un peso sulla superficie, per eliminare il grasso in eccesso. Consumare il giorno dopo.