



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Le ricette di Giandomenico

Anatroccolo al coccio

Ingredienti per 5 persone:

- 1 anatroccolo da 800 gr
- 200 gr di fegato di maiale
- 100 gr di tastasale
- 50 gr di pancetta arrotolata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco
- ½ litro di brodo vegetale
- creta o argilla q.b.
- retina metallica a maglie strette

Pulire bene l'anatroccolo togliendo zampe e testa. Tagliare a pezzi le cosce e i petti eliminando il dorso e condirli bene con sale, pepe e rosmarino.

Tagliare a piccoli pezzi il fegato di maiale, metterlo nel coccio insieme alla cipolla tagliata a julienne, il tastasale e la pancetta tagliata a listarelle finissime. Rosolare e sgrassare in una padella l'anatroccolo e disporlo con il resto degli ingredienti.

Infornare il coccio per circa 30 minuti a 200°C e irrorarlo di tanto in tanto con brodo vegetale.

Lasciare riposare fuori dal forno per 15 minuti circa .

Nel mentre utilizzando la creta e la retina metallica (a maglie strette) preparare un coperchio delle stesse dimensioni del coccio.



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Coprire e chiudere ermeticamente il coccio ed infornare per ultimare la cottura per un'altra ora ad una temperatura di 180°C.

Portare al centro della tavola il coccio, rompere il coperchio davanti ai commensali e servire accompagnandolo con verdure cotte al vapore e condite con aceto, olio extra vergine d'oliva e polenta abbrustolita.

Relais Castello Bevilacqua
Via Roma, 50 – 37040 Bevilacqua – VR
Tel. 0442 93655 – Fax 0442 642192
www.castellobevilacqua.com
info@castellobevilacqua.com