

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Anatra, arancia e .....patate

Con il piatto crisp .....o .....con il forno tradizionale!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
2 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Anatra - metà
- arancia - 1
- patate - 2 grandi
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- parmigiano - 1 cucchiaio
- sale - q.b.
- rosmarino - un mazzetto fresco

### Preparazione

Comprate una bella anatra e dividetela per metà. Lavatela e pulitela dalle ultime pennette. Se siete in due, cuocetene solo una metà! Sarà più che sufficiente. Se avete il piatto Crisp, mettete un foglio di carta forno a misura e, su di esso mettete tre fette di arancia. Sopra di esse adagiate una metà dell'anatra cosparsa di pane grattugiato e sale. Prendete altre tre fette di arancia e le posate sull'anatra. Preparate le patate. Dopo averle sbucciate, tagliatele a grosse fette lunghe e gettatele in acqua bollente salata facendole bollire per 5 minuti. Scolatele ed asciugatele e poi le cospargete con un miscuglio di pane grattugiato, un cucchiaio di parmigiano, un cucchiaino di sale e due rametti di rosmarino tritato grossolanamente. Mettete le patate attorno all'anatra e versate su di esse un filino d'olio. Infornate facendo cuocere per circa 30 minuti con il crisp e fino a doratura con il forno tradizionale. Non c'è alcun bisogno di girare la carne. Cuocerà perfettamente!

