

Germano reale al forno

per 4 persone

Ingredienti:

germano reale, 1 di 1 kg. c.
brandy, 1/2 bicchiere
olio extravergine di oliva, 1/2 bicchiere
patate, 1 kg.
pancetta fresca, 3-4 fette
burro, 50 gr.
rosmarino, qualche rametto
salvia, qualche rametto
alloro, 3-4 foglie
aromi per arrosto
sale, pepe

Lavare il germano, asciugarlo e insaporirlo tutto intorno con un misto di sale, pepe e spezie. Formare quindi dei mazzolini con: rosmarino, salvia, bacche di ginepro, alloro, avvolgerli in una fetta di pancetta fresca ed infilarli nel ventre dell'anitra, dopo averlo cosperso di un po' di sale. Depositare il germano in una teglia con l'olio e il burro e cuocere a 180° per circa due ore, rigirando se necessario.

Spruzzare quindi con mezzo bicchiere di brandy e proseguire la cottura per circa mezz'ora ancora.

Servire caldissimo con patate saltate nel sugo di cottura del germano.

