

L'anatra alla pechinese è un piatto che ha origini molto antiche, infatti risale al 400 A.C. quando ancora non esistevano gli allevamenti.



### Incredenti

1. n. 1 Anatra da 2 kg circa
2. Sale q.b.
3. Olio di sesamo 3 cucchiari
4. Vino di riso 3 cucchiari
5. Aceto 3 cucchiari
6. Miele 3 cucchiari
7. Acqua 4 cucchiari
8. Salsa di soia 3 cucchiari

### La preparazione

Immergere per circa 3 minuti l'anatra ( testa e collo compresi ) in acqua bollente salata, lasciarla sgocciolare ed asciugarla con la carta da cucina.

Mescolate l'olio di sesamo, il vino di riso, l'aceto, il miele, l'acqua e il sale, e riscaldate il tutto senza portare ad ebollizione.

Appendete l'anatra in un luogo fresco e spennellatela ripetutamente con il composto preparato, quindi lasciatela asciugare per tutta la notte.

Portate il forno a 200° e fate arrostire l'anatra nella leccarda, con il petto verso l'alto, per 30 minuti. Abbassate la temperatura a circa 120° e continuate la cottura spennellando di tanto in tanto l'anatra con la marinata, in modo che la pelle diventi croccante. Ogni mezz'ora girate l'anatra e terminate ( dopo 2 ore di cottura ) con il dorso. Aggiungete un poco di salsa di soia al liquido di cottura.

Mettete l'anatra su un tagliere, staccate la pelle con un coltello appuntito ed affilato, e tagliatela a linguette sottili. Tagliate le zampe e le ali. Staccate la carne dal petto e dalla carcassa, tagliatela a listarelle e sistematela su di un piatto caldo.