Anatra col pien

1 Anatra da 2,5 Kg
200 gr.di fegatini di pollo
200 gr.di soppressa veneta
2 spicchi di aglio
Qualche foglia di prezzemolo
150 gr.di mollica di pane
2-3 uova
80 gr.di parmigiano
300 ml.di vino bianco
Rosmarino
Salvia
Olio EVO
sale e pepe

Preparazione

Togliete le piume e fiammeggiate l'anatra, tagliate la testa, le zampe, le interiora, lavatela e asciugatela bene.
Lavate il fegato e il cuore dell'anatra e tritateli finemente, unite i fegatini di pollo, la soppressa, lo spicchio di aglio, il prezzemolo anch'essi tritati, ammorbidite la mollica di pane in poca acqua, strizzatela e incorporatela al tutto, aggiungete le uova, il formaggio grattugiato, del sale, del pepe e lavorate bene il composto.
Utilizzate il composto ottenuto per farcire l'anatra, quindi salatela in modo uniforme su tutta la superficie esterna, legatela bene con lo spago e sistematela su una pirofila con 4 cucchiai di olio ed il vino. Cuocete in forno a 160 gradi per 90 minuti, trascorso il tempo aggiungete le erbe aromatiche, alzate la temperatura del forno a 180 gradi e portate a cottura per 1 ora ancora.
Accompagnate l'anatra con delle patate al forno.