



Grecia - Anatra con piselli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pollame - Grecia

PAPIA ME ARAKA'

Ingredienti per 5-6 persone

1 anatra fino a 1 kg. e 1/2
1/2 tazza di burro o margarina
1 cipolla tritata
4 pomodori maturi
500 gr. di piselli
prezzemolo tritato
sale pepe
un pizzico di zucchero

Passare l'anatra alla fiamma, lavarla, tagliarla in 5-6 pezzi e condirla con sale e pepe. Scaldare il burro in una pentola e rosolare l'anatra e le cipolle assieme. Aggiungere i pomodori pelati e passati, lo zucchero, alcune cucchiainate di acqua e lasciar cuocere a fuoco lento per 1 ora e mezzo - 2 ore. Nettare e lavare i piselli e lasciarli bollire fino a che risultano teneri. Quando l'anatra è quasi cotta aggiungere nella pentola i piselli e il prezzemolo e lasciar sobbollire ancora per qualche minuto.