

ÀNEC AMB FARCELLET DE COL

Ingredients:

1 ànec sencer.
1 col d'hivern.
1 ceba tallada a la juliana.
1 pastanaga tallada a rodanxes.
1 porro tallat a rodanxes.
1 cabeça d'all.
Un manat d'herbes: julivert, farigola i fonoll sec.
1 copa de vi blanc.
Llard.
Farina.
Sal.
Pebre.
Aigua.

Elaboració:

Rostiu l'ànec untat amb llard en una cassola, amb la ceba, el porro, la pastanaga, els alls i el manat d'herbes.

Quan les verdures siguin rosses, desgreixeu el suc i feu-hi una reducció amb el vi blanc. Mulleu-ho amb aigua i deixeu-ho coure tapat fins que l'ànec sigui tendre.

Escaldeu les fulles de la col i feu-ne uns farcellets farcits de les fulles més petites.

Enfarineu-los i fregiu-los.

Trossegeu l'ànec, afegiu-lo a la cassola amb els farcellets i deixeu-ho coure tot junt una estona.

Variacions:

Es pot mullar amb brou en lloc d'aigua.

Es pot posar les fulles de col sobre l'ànec mentre es rosteix i fer-les servir per fer els farcellets.