

## ÀNEC AMB OLIVES

### Ingredients:

1 ànec sencer.

200 g d'olives verdes grans.

1 ceba.

1 pastanaga.

1 porro.

1 cabeça d'all.

Un manat d'herbes: julivert, farigola i fonoll sec.

1 copa de vi blanc.

Llard.

Sal.

Pebre.

Aigua.

### Elaboració:

Unteu l'ànec amb llard, salpebreu-lo i rostiu-lo amb la ceba, el porro, la pastanaga, els alls i el manat d'herbes.

Quan les verdures siguin rosses, retireu una mica de greix, feu-hi la reducció del vi blanc i afegiu-hi aigua.

Quan l'ànec estigui cuit trossegeu-lo i afegiu-hi les olives espinyolades i perbullides.

Coleu la salsa, desgreixeu-la, tireu-la per sobre de l'ànec i deixeu que cogui a foc lent uns 10 minuts tot junt.

### Variacions

Es pot mullar amb brou en lloc d'aigua.