

ÀNEC ROSTIT AMB BOLETS

Ingredients :

1 ànec trossejat.

4 pastanagues.

2 cebes.

2 tomàquets.

2 grans d'all.

1 kg de bolets barrejats.

1 copa de brandi.

Un manat d'herbes: sajolida, timó, llorer.

Llard.

Sal.

Pebre.

Aigua.

Per fer la picada:

Un grapadet d'ametlles.

2 borregos.

Elaboració:

Salpebreu l'ànec i enrossiu-lo en una cassola amb llard.

Escorreu el greix sobrant i afegiu a la cassola les pastanagues, la ceba i, més tard, els tomàquets i el manat d'herbes.

Quan el sofregit estigui ros feu-hi la reducció del brandi i cobriu-ho amb aigua.

Quan l'ànec estigui tendre afegiu-hi els bolets passats per la paella amb els alls trinxats i la picada, i ho deixeu 10 minuts més.