

## ÀNEC ROSTIT AMB PERES

### Ingredients:

1 ànec trossejat.

4 peres.

2 cebes tallades a daus.

2 porros tallats a rodanxes petites.

2 pastanagues tallades a rodanxes petites.

2 tomàquets pelats i tallats a daus.

Un manat d'herbes: canyella, llorer, farigola, romaní, sajolida.

1 copa de conyac.

Farina.

Oli.

Sal.

Pebre.

Aigua.

### Per fer la picada:

2 grans d'all.

Un grapatet d'ametlles.

2 galetes o carquinyolis.

### Elaboració:

Enrossiu l'ànec salpebrat i traieu-ne el greix sobrant.

Afegiu-hi les cebes, les pastanagues, els porros i, quan estigui força daurat, el tomàquet.

Un cop tot sofregit, flamegeu-ho amb el conyac i deixeu-ho reduir.

Després afegiu-hi l'aigua i el manat d'herbes aromàtiques.

Peleu, partiu, enfarineu i fregiu volta i volta les peres.

Afegiu-les a la cassola quan l'ànec s'hagi entendrit i deixeu coure el conjunt una estona.

Quan faltin 10 minuts per acabar la cocció rectifiqueu-ho de sal i afegiu-hi la picada.

### Variacions:

En lloc d'aigua s'hi pot posar caldo.

Es pot colar la salsa abans de posar-hi la picada.

Les peres es poden posar només bullides.

També es pot fer amb *peres cuites al vi* i aprofitar una part del vi de la cocció.

Es pot fer amb altres fruites, com ara pomes, préssecs (vegeu *ànec amb préssecs*), prunes o cireres (vegeu *ànec amb cireres*).

Es pot fer amb albergínies en comptes de peres (vegeu *ànec amb albergínies*).