



Cina - Anatra all'ananas - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pollame - Cina

per 4 persone:

4 petti di anatra (anche il pollo va bene)

1/2 scatola di ananas non zuccherato (anche quello fresco va bene)

una scatola di germogli di bambù (*)

una cipolla

30 gr di burro

sale e pepe

sgocciolare l'ananas tenendo da parte lo sciroppo.

sgocciolare e sciacquare i germogli di bambù.

pelare e tritare la cipolla.

tagliare la carne a fettine sottili.

scaldare il burro in una pentola e farvi appassire la cipolla.

aggiungere la carne e cuocere per 3 minuti mescolando.

unire l'ananas e i germogli di bambù.

lasciar cuocere per 4 minuti a fiamma viva.

irrorare il tutto con 3 cucchiaini di sciroppo di ananas.

salare pepare e portare a ebollizione.

servire subito.

eCucinando.it