

SECONDI PIATTI

## Anatra all'arancia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 120 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### PER L'ANATRA ALL'ARANCIA

1 anatra  
2 arance  
2 carote  
1 costa di sedano  
2 rametti di rosmarino  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 cipolla  
1 spicchio  
d'aglio  
olio extra vergine d'oliva  
sale e pepe.

### PER LA SALSA

2 arance  
1 cucchiaio di farina  
2 cucchiaini di zucchero  
1 bicchiere di Grand Marnier  
1 pezzetto di burro.

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite l'anatra da eventuali piumette e lavatela. Apritela in due e aggiustatela di sale e pepe.



- 2 Inserite nella cavità addominale il rosmarino e 2 fette d' arancia con la buccia.



- 3 Legate l' anatra ben stretta per non far uscire il ripieno e rosolatela per circa mezz'ora con solo olio in un tegame capiente, aggiustando di sale.



- 4 Nel frattempo preparare le verdure a pezzi e la spremuta di arance e quando l'anatra è rosolata, aggiungere questi due elementi ed il vino bianco.



- 5 Fate restringere a fuoco alto ed accendete il forno a 180°C dove terminerete la cottura per circa 1 ora e 30 minuti bagnandola via via con il fondo di cottura.

A cottura ultimata, trasferite tutto il fondo di cottura dell'anatra, verdure comprese, in un tegame e lasciate cuocere un'altro po' l'anatra in forno per farla dorare.

Unite al fondo di cottura dell'anatra le scorze, lo zucchero, il Grand Marnier e la spremuta delle due arance e lasciate amalgamare il tutto. Alla fine aggiungete un pezzetto di burro e un po' di farina per legare la salsa.

Passate il condimento ottenuto attraverso un colino schiacciando un po' le verdure.



- 6 Tagliate un'arancia a fette, spolveratela con lo zucchero rimasto e fatela caramellare sotto il grill del forno.



- 7 Servite l'anatra su di un letto d'arance caramellate e ultimate con le scorze rimaste.