

SECONDI PIATTI

Anatra all'orientale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 anatra di circa 1
5 kg
100 g di piselli
6 funghi essiccati
scorza di 1 arancia
2 cucchiaini di salsa di soia
1 bicchiere di vino bianco
4 prugne
5 datteri
10 g di zenzero
50 g di fiori di giglio essiccati
1/2 cucchiaino di peperoncino di cayenna
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete separatamente ad ammolare in acqua tiepida i funghi, le prugne i fiori di giglio e i

datteri per circa 15 minuti poi scolate tutto. Pulite, lavate l'anatra, tagliatela a pezzi e fatela rosolare per alcuni minuti in una padella con due cucchiaini di olio.

Irrorate l'anatra con il vino bianco e, una volta evaporato, aggiungete il peperoncino, la salsa di soia, lo zenzero tritato, la scorza di arancia, versate un litro di acqua e lasciate cuocere per 20 minuti.

Nel frattempo scottate i piselli in acqua bollente salata, quindi scolateli e teneteli da parte. Trascorsi i 20 minuti, unite i piselli, i datteri, le prugne, i fiori di giglio e i funghi, salate e terminate la cottura a fiamma medio bassa.

Servite su un piatto di portata e accompagnate con del riso lessato al dente e pisellini in salsa di soia.