

SECONDI PIATTI

Anatra alla tirolese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PETTO D'ANATRA da 400 g l'uno - 2
MELE 500 gr
MARMELLATA di ribes o mirtillo - 100 gr
MARSALA 3 cucchiaini da tavola
ACETO DI MELE 3 cucchiaini da tavola
VINO BIANCO 100 ml
NOCE MOSCATA
CANNELLA ½ stecche
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e asciugate i petti d'anatra, lasciateli marinare per 1 ora, nell'aceto con un po di cannella e noce moscata.



- 2 Sgocciolate la carne e rosolatela, in un tegame da forno, uniformemente, insaporite di sale e pepe.



- 3 Finite la cottura in forno per 15 minuti a 180°C.

Nel frattempo sbucciate le mele, affettatele e cuocetele con tre cucchiari d'acqua, per 10 minuti.



4 Frullatele ricavandone un purè che insaporirete leggermente con un pizzico di sale.

Sgocciolate i petti d'anatra, rimettete il tegame sulla fiamma, sgrassate il fondo di cottura, e sfumate con il vino e il marsala, aggiungete i petti e lasciateli insaporire per 2 minuti.





5 Servite l'anatra calda, tagliata a fettine, con il purè di mele e la marmellata.