

SECONDI PIATTI

Anatra con salsa piccante all'arancia

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *130 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

COSCE DI ANATRA da 300 g ciascuna - 4

CITRONELLA gambi - 2

ZENZERO 50 gr

PEPERONCINO VERDE 2

SUCCO D'ARANCIA 90 ml

SALSA DI PESCE 30 ml

SPICCHIO DI AGLIO 4

ZUCCHERO 15 gr

5 SPEZIE 5 gr

LIME 1

SALE

PEPE NERO

L'anatra con salsa piccante all'arancia non è un piatto che si può fare tutti i giorni di certo, ma sicuramente è uno di quelli che vi permetterà di raccogliere un successo strepitoso quando volete colpire l'interesse dei vostri commensali con una portata scenografica e gustosa. Provate questa ricetta dal sapore eccezionale. La salsa piccante all'arancia va a smorzare il gusto dolce della carne creando un sapore particolare e buonissimo.

Seguite il passo passo per realizzare questa ricetta e se vi piace questo tipo di carne, vi invitiamo anche a provare la versione con il [miele](#), anche questa dal gran gusto!

PREPARAZIONE

1 Mettete le cosce in una padella, con la pelle rivolta verso il basso, lasciatele cuocere da entrambi i lati per 10 minuti.

Toglietele dalla padella e rosolate nel grasso rilasciato dalle cosce d'anatra l'aglio, lo zenzero tagliato a fettine sottili, la citronella tritata finemente ed i peperoncini interi.

Aggiungete lo zucchero, la polvere delle 5 spezie e la salsa di pesce.

Infine versate il succo d'arancia.

Rimettete le cosce nella padella, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 2 ore, a fiamma dolce, fino a cottura dell'anatra e a riduzione della salsa.

Insaporite di sale e pepe, servite l'anatra con degli spicchi di lime e del riso al vapore.

CONSIGLIO

Potrei fare la stessa cosa ma con le cosce di pollo?

Certo, ma essendo più piccole cuoceranno in meno tempo!

Me ne è rimasta una porzione, posso conservarla?

Sicuramente in frigorifero per un giorno all'interno di un contenitore per alimenti, oppure in freezer per due mesi al massimo.