

SECONDI PIATTI

Anatra in salsa di cannella e agrumi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



L'anatra in salsa di cannella e agrumi è un piatto davvero meraviglioso, di quelli perfetti da presentare durante una cena o un pranzo elegante, ideale ad esempio anche nei giorni di festa.

L'abbinata anatra-arancia è più che collaudata. In questo caso si arricchisce ulteriormente grazie alla presenza della cannella che ingentilisce il sapore selvatico dell'anatra. Il mix di profumi e aromi infatti invaderà la vostra cucina rendendola davvero un posto meraviglioso. Provate questa ricetta e se amate questo tipo di carne, vi invitiamo a realizzare anche quella in versione al [miele](#): favolosa è dir poco!

INGREDIENTI

ANATRA da 1,5 kg - 1
CANNELLA ½ stecche
SUCCO D'ARANCIA 100 ml
CIPOLLE piccola - 1
POMODORI da sugo - 4
ALLORO 1 foglia
SPICCHIO DI AGLIO 1
TIMO 1 rametto
CHIODI DI GAROFANO 1
BRODO DI POLLO 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'anatra a pezzi, lavateli e asciugateli, mondate e affettate la cipolla, l'aglio e pelate e private dei semi i pomodori e tritateli.

Nel frattempo rosolate uniformemente l'anatra, in un tegame a fuoco vivace con dell'olio caldo.



- 2 Rimuovete la carne dal tegame scolando il grasso in eccesso e rimuovete gran parte del grasso dal tegame. Nello stesso tegame fate appassire la cipolla, unite, l'aglio, i pomodori, le spezie e le erbe aromatiche, insaporite di sale e pepe.



3 Lasciate cuocere per 5 minuti e aggiungete il succo d'arancia e il brodo, portate il tutto a ebollizione e cuocete a fiamma moderata, per 10 minuti.



4 Aggiungete l'anatra e lasciate cuocere il tutto per 30 minuti, a fiamma dolce.



5 Servite l'anatra cospargendola con il sua salsa di cottura accompagnandola, a piacere, con del riso pilaf.

CONSIGLIO

Mi piace molto questo piatto ma l'anatra non piace a tutti. Con cosa potrei sostituirla?

Puoi sostituirla con il pollo.

Mi è rimasta molta cannella, cosa potrei farci?

Potresti fare le [cimabelline al vino](#) e cannella ovviamente!