

ZUPPE E MINESTRE

## Minestra di lenticchie con petto d'anatra confit all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 65 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il petto d'anatra all'arancia non ha bisogno di presentazioni: è un classico. In questo caso arricchisce le lenticchie in una zuppa gustosa e raffinata che profuma d'arancia.

### INGREDIENTI

LENTICCHIE secche - 200 gr  
PETTO D'ANATRA (confit con il loro olio) -  
4  
CIPOLLE 20 gr  
SEDANO 20 gr  
CIPOLLE 20 gr  
BRODO DI CARNE 1 l  
PORRI 20 gr  
MAZZETTO AROMATICO 1  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Tritate il porro e le verdure.



**2** Togliete l'anatra dalla casseruola dove è stata cotta a confit.



**3** Unite alla casseruola con l'olio dell'anatra le lenticchie, il mazzetto aromatico, il porro e le verdure tritate, cuocete per 10 minuti a fiamma moderata, aggiungete il brodo e portate a ebollizione, insaporite di sale e pepe.

Lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce. Al termine della cottura eliminate il mazzetto aromatico, unite il petto d'anatra tagliato a filetti.



- 4 Lasciate insaporire per 5 minuti. Servite a tavola la minestra con un filo d'olio all'arancia del petto d'anatra confit.