

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra con salsa al melograno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO D'ANATRA 2

SALVIA 4 foglie

BACCHE DI GINEPRO 6

MELOGRANO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Durante le feste spesso si vuol stupire i propri ospiti con qualcosa di gustoso che metta in risalto le proprie qualità di cuoco. Bene se vi sentite a vostro agio tra i fornelli, il petto d'anatra con salsa al melograno è la ricetta giusta per voi! Quelli di questo periodo sono giorni in cui il lavoro in cucina è generalmente tanto, se per il pranzo di Santo Stefano volete faticare poco ma portare in tavola un secondo raffinato questo petto d'anatra fa proprio per voi. Poco tempo in cucina e risultato assicurato!

PREPARAZIONE

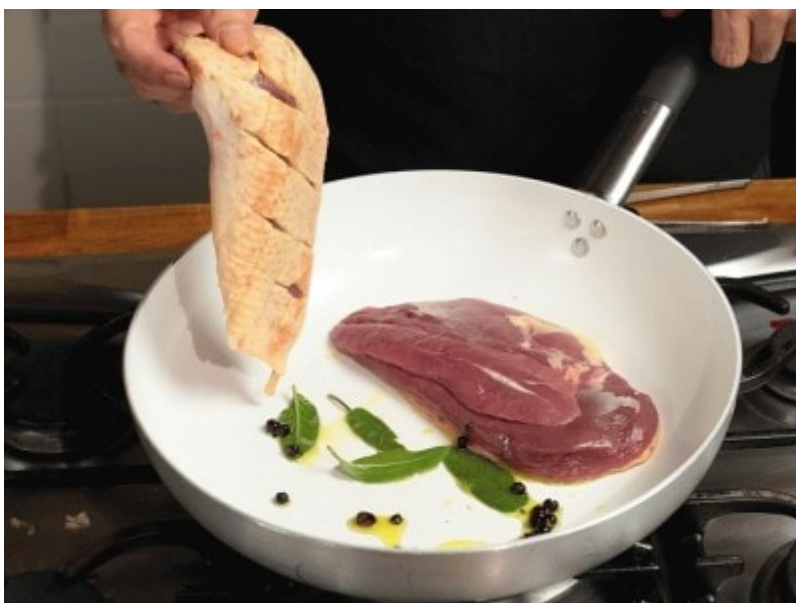
- 1 Pulite il petto d'anatra rimuovendo dalla pelle eventuali penne o peluria residua.

Incidete la pelle con dei tagli trasversali.



- 2 Fate scaldare in una padella un giro d'olio insieme alle foglie di salvia e alle bacche di ginepro schiacciate.

Non appena l'olio risulterà ben caldo, disponetevi il petto d'anatra dalla parte della pelle e lasciate che rosoli.



3 Girate il petto d'anatra e fate arrostitire anche l'altro lato.



4 Trasferite, a questo punto, il petto d'anatra in una teglia foderata di carta forno, salatelo e pepatelo adeguatamente ed infornate a 180°C per 10-15 minuti, se lo volete più rosa cuocetelo per 10 minuti.



5 Rimettete la padella dove avete rosolato il petto d'anatra sul fuoco, unite un altro giro d'olio extravergine d'oliva e unitevi i grani del melograno.



- 6 Lasciate insaporire schiacciando i grani con una forchetta in modo tale che rilascino parte del loro succo, quindi trasferite tutti il contenuto della padella in un passino; passate il composto per ottenere la salsa d'accompagnamento.



- 7 Sfornate il petto d'anatra e scaloppatelo.

Accompagnate le fette d'anatra con la salsa al melograno precedentemente preparata.