

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra all'arancia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Petto d'anatra all'arancia, una riproposizione del classico "anatra all'arancia". L'abbiamo inventata e reinterpretata a modo nostro sperando che piaccia anche a voi.

Provatela e lasciateci le vostre impressioni!

INGREDIENTI

PETTO D'ANATRA 2

ARANCE 2

GRAND MARNIER 4 cucchiaini da tavola

PATATE grandi - 2

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

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Incidete la pelle del petto d'anatra con tagli diagonali prima in un senso e poi nell'altro.

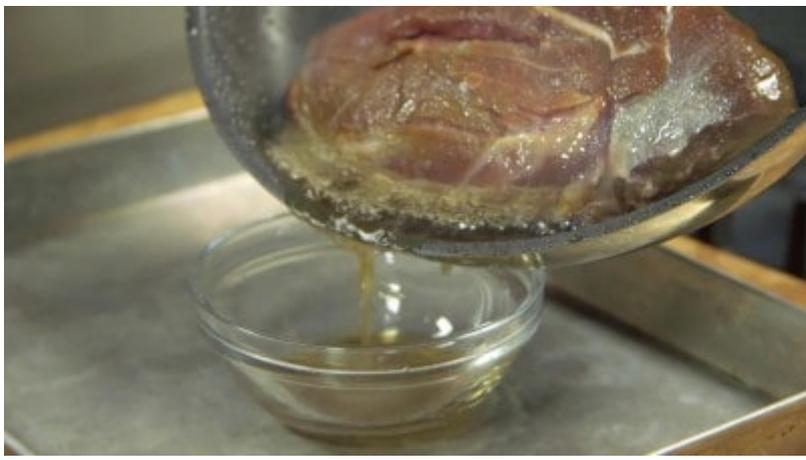


- 2** Scaldate molto bene un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente, quindi aggiungete il petto d'anatra dalla parte della pelle.

Lasciatelo rosolare in modo tale che si sciolga più grasso possibile.



- 3** Raccogliete in una ciotola il grasso sciolto, girare il petto dall'altra parte e farlo rosolare.



- 4 Trasferite il petto d'anatra in una teglia foderata con un foglio di carta forno, quindi spennellatela con il miele. Salate e pepate.





- 5** Infornate il petto in forno a 180°C per al massimo 15 minuti. Se desiderate il centro del petto molto rosa, lasciatelo in forno solo per 10 minuti.



- 6** Nel frattempo sbucciate e grattugiate le patate. Scaldare un giro d'olio nella stessa padella usata per il petto d'anatra e trasferitevi le patate grattugiate allargandole in uno strato piuttosto sottile.



7 Lasciate cuocere il rosti di patate prima da una parte e a doratura, giratelo dall'altra.



8 Mentre il rosti cuoce, spremete un'arancia e tagliate gli spicchi dell'altra a vivo.





- 9 Togliete i rosti dalla padella e mettetelo da parte. Versate il succo d'arancia nella stessa padella e fatelo bollire, aggiungete gli spicchi tagliati a vivo. Sfumate con il Grand Marnier e lasciate cuocere a fiamma vivace per far evaporare l'alcool e far ridurre leggermente la salsa.





10 Tagliate i rosti a spicchi ed affettate il petto d'anatra una volta sfornato e fatto riposare per 5 minuti.





11 Trasferite le fette di petto d'arancia nella salsa all'arancia e lasciar insaporire.



12 Servite il petto d'anatra con il rosti di patate, gli spicchi d'arancia e nappandolo con la salsa all'arancia.



