

SECONDI PIATTI

Anatra all'arancia

di: *TAIYO*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER L'ANATRA ALL'ARANCIA

- 1 anatra
- 2 arance
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 2 rametti di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 spicchio
d'aglio
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe.

PER LA SALSA

- 2 arance
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 bicchiere di Grand Marnier
- 1 pezzetto di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite l'anatra da eventuali piumette e lavatela. Apritela in due e aggiustatela di sale e pepe.



- 2 Inserite nella cavità addominale il rosmarino e 2 fette d' arancia con la buccia.



- 3 Legate l' anatra ben stretta per non far uscire il ripieno e rosolatela per circa mezz'ora con solo olio in un tegame capiente, aggiustando di sale.



- 4 Nel frattempo preparare le verdure a pezzi e la spremuta di arance e quando l'anatra è rosolata, aggiungere questi due elementi ed il vino bianco.



- 5 Fate restringere a fuoco alto ed accendete il forno a 180°C dove terminerete la cottura per circa 1 ora e 30 minuti bagnandola via via con il fondo di cottura.

A cottura ultimata, trasferite tutto il fondo di cottura dell'anatra, verdure comprese, in un tegame e lasciate cuocere un'altro po' l'anatra in forno per farla dorare.

Unite al fondo di cottura dell'anatra le scorze, lo zucchero, il Grand Marnier e la spremuta delle due arance e lasciate amalgamare il tutto. Alla fine aggiungete un pezzetto di burro e un po' di farina per legare la salsa.

Passate il condimento ottenuto attraverso un colino schiacciando un po' le verdure.



- 6 Tagliate un'arancia a fette, spolveratela con lo zucchero rimasto e fatela caramellare sotto il grill del forno.



- 7 Servite l'anatra su di un letto d'arance caramellate e ultimate con le scorze rimaste.