

SECONDI PIATTI

Anatra alla tirolese

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PETTO D'ANATRA da 400 g l'uno - 2

MELE 500 gr

MARMELLATA di ribes o mirtillo - 100 gr

MARSALA 3 cucchiaini da tavola

ACETO DI MELE 3 cucchiaini da tavola

VINO BIANCO 100 ml

NOCE MOSCATA

CANNELLA ½ stecche

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate e asciugate i petti d'anatra, lasciateli marinare per 1 ora, nell'aceto con un po di

cannella e noce moscata.



- 2 Sgocciate la carne e rosolatela, in un tegame da forno, uniformemente, insaporite di sale e pepe.



- 3 Finite la cottura in forno per 15 minuti a 180°C.

Nel frattempo sbucciate le mele, affettatele e cuocetele con tre cucchiari d'acqua, per 10 minuti.



4 Frullatele ricavandone un purè che insaporirete leggermente con un pizzico di sale.

Sgocciolate i petti d'anatra, rimettete il tegame sulla fiamma, sgrassate il fondo di cottura, e sfumate con il vino e il marsala, aggiungete i petti e lasciateli insaporire per 2 minuti.





5 Servite l'anatra calda, tagliata a fettine, con il purè di mele e la marmellata.