

SECONDI PIATTI

# Anatra in salsa di cannella e agrumi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



L'anatra in salsa di cannella e agrumi è un piatto davvero meraviglioso, di quelli perfetti da presentare durante una cena o un pranzo elegante, ideale ad esempio anche nei giorni di festa.

L'abbinata anatra-arancia è più che collaudata. In questo caso si arricchisce ulteriormente grazie alla presenza della cannella che ingentilisce il sapore selvatico dell'anatra. Il mix di profumi e aromi infatti invaderà la vostra cucina rendendola davvero un posto meraviglioso. Provate questa ricetta e se amate questo tipo di carne, vi invitiamo a realizzare anche quella in versione al [miele](#): favolosa è dir

poco!

## INGREDIENTI

ANATRA da 1,5 kg - 1

CANNELLA ½ stecche

SUCCO D'ARANCIA 100 ml

CIPOLLE piccola - 1

POMODORI da sugo - 4

ALLORO 1 foglia

SPICCHIO DI AGLIO 1

TIMO 1 rametto

CHIODI DI GAROFANO 1

BRODO DI POLLO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate l'anatra a pezzi, lavateli e asciugateli, mondate e affettate la cipolla, l'aglio e pelate e private dei semi i pomodori e tritateli.

Nel frattempo rosolate uniformemente l'anatra, in un tegame a fuoco vivace con dell'olio caldo.



- 2 Rimuovete la carne dal tegame scolando il grasso in eccesso e rimuovete gran parte del grasso dal tegame. Nello stesso tegame fate appassire la cipolla, unite, l'aglio, i pomodori, le spezie e le erbe aromatiche, insaporite di sale e pepe.





**3** Lasciate cuocere per 5 minuti e aggiungete il succo d'arancia e il brodo, portate il tutto a ebollizione e cuocete a fiamma moderata, per 10 minuti.



**4** Aggiungete l'anatra e lasciate cuocere il tutto per 30 minuti, a fiamma dolce.



5 Servite l'anatra cospargendola con il sua salsa di cottura accompagnandola, a piacere, con del riso pilaf.

CONSIGLIO