SECONDI PIATTI

Escabeche de pato con aceitunas

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

1 anatroccolo grasso e polposo

1 cipolla grossa

2 o 3 pomodori

2 spicchi d'aglio

120 g di olive verdi

1 arancia bionda

1 limone

1 bicchiere d'olio

sale

1 bicchiere di vino bianco

1 stecca di cannella

brodo

spezie

1 manciata di prezzemolo

4 chiodi di garofano

PREPARAZIONE

1 Affettate la cipolla e collocatela sul fondo di una larga casseruola, aggiungetevi l'anatroccolo a pezzi e sistemate sui pezzi di carne la polpa di pomodoro a pezzi, l'aglio tritato, le olive denocciolate e spezzettate, l'arancia, il limone a fette, il prezzemolo tritato, un bicchiere di brodo e il vino. Poggiate al centro del composto la stecca di cannella e i chiodi di garofano, chiusi in una garza, quindi mettete il tutto su fiamma dolcissima, per una cottura (ben coperto) di un'ora circa. Togliere, quindi, la cannella. Servire freddo, dopo un giorno di riposo.