

SECONDI PIATTI

Germano in umido

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

GERMANO (anatra selvatica) - 1

ARANCE 1

BURRO 30 gr

FARINA 1 cucchiaio da tavola

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

ACQUA fredda - 500 ml

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Spennate e fiammeggiate il germano, mettetelo in una casseruola con il burro, lasciatelo rosolare su tutti i lati.



- 2** Toglietelo e tenetelo da parte, mettete nel fondo rimasto il cucchiaio di farina e lasciatela cuocere fino a quando non prende di un colore nocciola.



- 3** Lontano dal fuoco aggiungete l'acqua e rimettete sul fuoco girando con un cucchiaio di legno.



- 4 Rimettete il germano, insaporite di sale e pepe, e lasciatelo cuocere per 45 minuti a fiamma dolce, fino a sua cottura, con la carota e il sedano, mondati e tagliati a grosse listarelle, e la buccia d'arancia.



- 5 Levate il germano spezzatelo in 4 dalle sue giunture, rimettetelo nella casseruola e versatevi sopra il succo d'arancia, lasciate cuocere ancora per altri 10 minuti sempre a fiamma dolce.



6 Servite il germano con la sua salsa, precedentemente frullata.