

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di lenticchie con petto d'anatra confit all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [65 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il petto d'anatra all'arancia non ha bisogno di presentazioni: è un classico. In questo caso arricchisce le lenticchie in una zuppa gustosa e raffinata che profuma d'arancia.

INGREDIENTI

LENTICCHIE secche - 200 gr
PETTO D'ANATRA (confit con il loro olio) -
4
CIPOLLE 20 gr
SEDANO 20 gr
CIPOLLE 20 gr
BRODO DI CARNE 1 l
PORRI 20 gr
MAZZETTO AROMATICO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tritate il porro e le verdure.



2 Togliete l'anatra dalla casseruola dove è stata cotta a confit.



3 Unite alla casseruola con l'olio dell'anatra le lenticchie, il mazzetto aromatico, il porro e le verdure tritate, cuocete per 10 minuti a fiamma moderata, aggiungete il brodo e portate a ebollizione, insaporite di sale e pepe.

Lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce. Al termine della cottura eliminate il mazzetto aromatico, unite il petto d'anatra tagliato a filetti.



- 4 Lasciate insaporire per 5 minuti. Servite a tavola la minestra con un filo d'olio all'arancia del petto d'anatra confit.