

SECONDI PIATTI

Petti d'anatra con salsa speziata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Una cottura semplice per il petto d'anatra che, dopo la scottatura in padella ed il passaggio in forno viene nappata con una salsa dolce per il miele, leggermente acidula per il vino e profumata con la cannella, la noce moscata ed i chiodi di garofano.

INGREDIENTI

PETTO D'ANATRA da 400 g l' uno - 2
MIELE chiaro - 2
CANNELLA 1 stecca
VINO ROSSO 300 ml
CHIODI DI GAROFANO 3
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Lavate i petti d'anatra, asciugateli e praticate delle incisioni sulla pelle.

Fateli rosolare in padella con dell'olio per circa 5 minuti per lato, iniziando dal lato della

pelle.



2 Insaporite di sale e pepe, quindi ultimate la cottura in forno per 15 minuti a 180°C.



3 In un pentolino miscelate il vino con il miele, aromatizzate con della noce moscata e della cannella e lasciate bollire fino a quando il vino non sarà ridotto e velerà il cucchiaino.



- 4 Sfornate i petti d'anatra, tagliateli a piccole fettine, servite in tavola con il vino ridotto, accompagnato da verdure al vapore.