

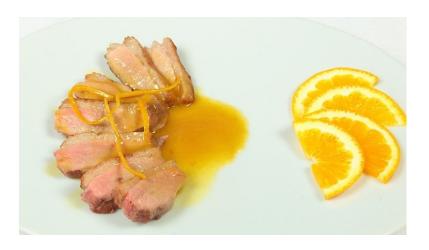
**SECONDI PIATTI** 

## Petto d'anatra all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Petto d'anatra all'arancia: una preparazione semplice e veloce per un piatto che è un classico.

L'arancia smorza ed addolcisce il gusto forte della carne di anatra, il risultato è assicurato. Un secondo piatto sofisticato ma facile da fare, perfetto per chi vuole fare una bella figura in un giorno speciale!

## INGREDIENTI

PEPE NERO

PETTO D'ANATRA di circa 700 g - 2

ARANCE grossa - 1

LIQUORE ALL'ARANCIA Grand Marnier o

Cointreau - 3 cucchiai da tavola

BURRO 30 gr

SALE

## PREPARAZIONE

con la pelle rivolta in alto e praticate con un coltello affilato delle incisioni a distanza di circa 1/2 cm, incrociando i tagli in modo da creare una griglia.

Lavate l'arancia, asciugatela e con il pelapatate ricavate tutta la scorza (solo la parte arancio) e tagliatela a julienne.

Spremete l'arancia e scottate brevemente le scorzette in abbondante acqua di ebollizione.



2 Scaldate una padella senza alcun condimento e adagiatevi i petti con la pelle rivolta verso il basso.



Girate i petti e proseguire la cottura per altri 5 minuti punzecchiando la pelle per far uscire più grasso possibile.

A questo punto togliete i petti dalla padella, insaporiteli con sale e pepe e metteteli in un piatto con la pelle in su a riposare per circa 10 minuti, in forno ben caldo ma spento.



4 Preparate la salsa: scolate tutto il grasso dalla padella e rimettetela sul fuoco. Versatevi in succo di arancia, il liquore e le scorzette.





Lasciate ridurre il liquido di circa metà, unitevi il succo scolato dalla carne e far ridurre ancora un po. Unite alla salsa il burro freddo e mescolate con una frusta.

Tagliate a fettine sottili i petti d'anatra, allargateli a ventaglio su un piatto da portata caldo e nappateli con la salsa all'arancia.

Il petto d'anatra all'arancia è pronto per essere servito.

## CONSIGLI E CURIOSITÀ

La carne di anatra è molto particolare, varia molto in base al tipo di anatra stessa e ancora più influenti sono le abitudini dell'animale, è preferibile rivolgersi al proprio macellaio di fiducia per acquistarla.

Ma il gusto dell'anatra l'anatra è simile a quello del pollo?

In realtà somiglia ad un mix tra pollo e tacchino ma è anche l'anello di cungiunzione tra carne bianca e nera.

Invece dell'anatra posso usare il pollo?

Certo e viene anche ottimo: prova la ricetta del pollo all'arancia

Se non volessi usare l'arancia come posso cucinarla?

Puoi preparare un piatto straordinario seguendo la nostra ricetta dell' <u>anatra al miele</u> , ma si prepara anche un ottimo <u>ragù</u>