

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra all'arancia

di: *Cookaround*

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

PETTO D'ANATRA di circa 700 g - 2
ARANCE grossa - 1
LIQUORE ALL'ARANCIA Grand Marnier o
Cointreau - 3 cucchiaini da tavola
BURRO 30 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del petto d'anatra all'arancia mettete i petti d'anatra sul tagliere 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.



3 Fate rosolare per 10 minuti a fiamma moderata.

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.



5 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