

SECONDI PIATTI

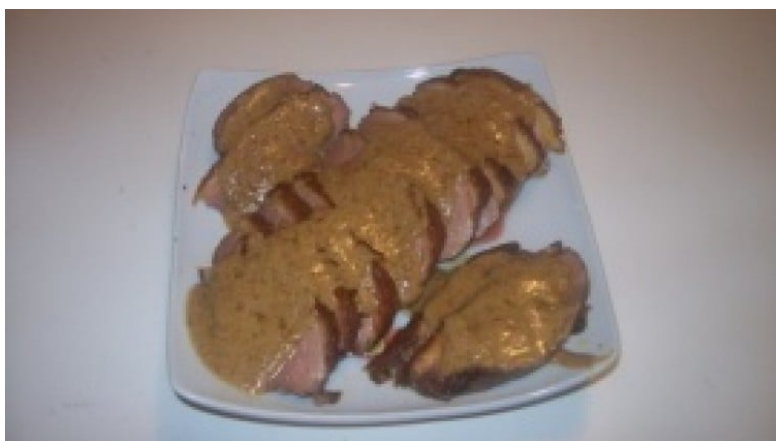
## Petto d'anatra con senape

di: *luisa67*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

1 petto d'anatra  
1 vasetto di panna  
1 cucchiaino abbondante di senape  
1 noce di burro  
cognac  
sale e pepe  
olio.

### PREPARAZIONE

**1** Rosolare bene nell'olio il petto d'anatra (circa 10 minuti per parte, anche sui lati).

Ci vorrà circa 20-30 minuti a secondo delle dimensioni del petto. Salare e pepare.



**2** A questo punto bagnare con il cognac ed infiammare.



**3** Togliere il petto e mantenere al caldo, meglio nella carta di alluminio.  
Nel fondo aggiungere la noce di burro, quando fa la schiumetta aggiungere la panna al quale abbiamo unito la senape e mescolare bene.  
A questo punto rimettere il petto d'anatra in padella e far insaporire.  
Tagliare a fette ed irrorare con il sughetto.