

SECONDI PIATTI

Petto di anitra affumicato con salsa di rabarbaro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

400g di petto d'anitra
circa due petti.

PER LA SALSA

200g di rabarbaro pezzetti da 5 cm
vino bianco
zucchero
sale
pepe
aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare in una padella i petti per 5 minuti da ambo le parti. Passare i petti nell'apposita pentola per affumicare per altri 10 minuti, cioè fino a quando la carne risulti rosata.

Tagliare a fette sottili e servire l'anitra accompagnata dalla salsa di rabarbaro.

Per la salsa cuocere i pezzetti di rabarbaro in un po' di burro, aggiungere il vino bianco, l'aceto, lo zucchero, sale, pepe e un po' d'acqua. Cuocere per 5 minuti.