

ANATRA LACCATA

Una moderna e disinibita interpretazione di un classico del mondo orientale, dove tradizione e innovazione si incontrano in un mistico connubio.



INGREDIENTI

- 150g petto d'anatra
- 100g patate
- 5g Miele Millefiori della Valtellina
- 50g Carciofi a Spicchi in Olio di Girasole
- Pere Williams a Metà allo Sciroppo
- 25g Orangia Sun
- 10g Curcuma Macinata
- Anice Stellato - Intero

PROCEDIMENTO

- Schiacciare le patate sbucciate ben cotte e insaporirle con sale, olio, orangia sun e curcuma.
- Cuocere il petto d'anatra partendo da padella fredda, posizionandolo dalla parte della pelle per aiutare il scioglimento del grasso.
- Portare il petto a cottura e far riposare nella stagnola per dieci minuti.
- Nella stessa padella, dopo avere eliminato la maggior parte del grasso, rosoliamo bene le pere e i carciofi.
- Sfumiamo con del fondo d'anatra e insaporiamo con miele e anice stellato.
- Servire il petto sopra alla purea, abbinare i carciofi e glassare bene con il fondo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Miele Millefiori della Valtellina



Carciofi a Spicchi in Olio di Girasole



Pere Williams a Metà allo Sciroppo



Orangia Sun



Curcuma Macinata



Anice Stellato - Intero