

ANATRA AL CAFFÈ' E ARANCIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 petti d'anatra

miele d'acacia

Sale/pepe

Burro chiarificato

(per la salsa)

1 arancia

1 bicchiere d'acqua

10 chicchi caffè

50 ml aceto balsamico al miele

1 cucchiaio miele d'acacia

1 noce burro



PREPARAZIONE

Incidete con un coltello i petti d'anatra dalla parte della pelle e spennellate con il miele. Regolate di sale e pepe.

Preparate la salsa, sciogliendo in un tegame una noce di burro; aggiungete succo d'arancia filtrato, aceto, acqua, miele e i chicchi di caffè. Portate a ebollizione, continuando a rimestare con una frusta, e lasciate stringere 10 minuti.

Sciogliete il burro chiarificato in una padella; fate scottare i petti d'anatra prima dalla parte della pelle a fiamma alta per 5 minuti e 4 minuti dalla parte della carne. Levate dal fuoco e lasciate riposare su un tagliere in legno qualche minuto, coprendo con della stagnola, in modo che la carne trattenga i succhi e al contempo non si freddi.

Servite il petto scaloppato, accompagnandolo con salsa e purè di patata di contorno.