

Anatra All'arancia (2)

Tritare finemente il prosciutto crudo con la scorza d'arancia. Mescolare il trito ottenuto con 50 g di burro e un pizzico di sale, lavorandolo finché non si ottiene un composto cremoso. Allargando l'apertura naturale, svuotare l'anatra internamente, fiammeggiarla, lavarla e asciugarla con cura e, servendosi di un cucchiaio farcirla con il ripieno preparato precedentemente, cucire infine l'apertura. Grattugiare la scorza di due arance, senza intaccare la parte bianca e porla in infusione in una scodella con un bicchierino di curacao. Far rosolare l'anatra in una casseruola in cui si avrà preparato un soffritto a base di burro e lardo tritato. Quando la carne avrà assunto un bel colore dorato, salarla e bagnarla con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciandola cuocere per circa due ore a recipiente coperto. Appena cotta, togliere momentaneamente l'anatra dalla pentola, sgrassare il fondo di cottura con un cucchiaio, unire il curacao dell'infusione tenendo da parte le scorze. Lasciare evaporare per qualche minuto a fuoco vivo, quindi aggiungere le scorze fatte scolare in precedenza. Introdurre di nuovo l'anatra nel tegame, facendola insaporire per una decina di minuti. Servirla irrorata con il sugo di cottura e con le scorze distribuite sul dorso.

Ingredienti

1500 G Anatra
150 G Burro
150 G Prosciutto Crudo (fette Da 150 G)
50 G Lardo
2 Arance
Vino Bianco
Curacao
Sale
Spezie

Note

Preparazione: 110 minuti.