

Anatra All'arancia

Salare e pepare l'anatra e rosolarla in 30 g di burro per 10', poi estrarla, eliminare il fondo, mettere il burro rimasto, unire ancora l'anatra, coprire e cuocere su fuoco basso per 30'. Bagnare con 1 dl di cognac e cuocere per altri 30'. Sciogliere in 1 cucchiaio di aceto 1 cucchiaio di zucchero, unire il fondo di cottura filtrato 1 dl di liquore all'arancia, il succo di limone e di 5 arance, le scorze a julienne e le fette di 1 arancia e cuocere per 10'. Irrorare l'anatra tagliata a pezzi e servire calda.

Ingredienti

1 Anatra Grande
6 Arance
10 Cl Cognac
60 G Burro
Aceto Di Vino Bianco
Zucchero
Limone
10 Cl Liquore All'arancia
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.