Anatra all’arancia e cognac

Agata · 10/03/2024



Tempo di Preparazione

45

Difficoltà

Molto Facile

Numero di piatti

4

Description

Questo piatto è un classico della tradizione italiana, spesso preparato durante le festività natalizie. L’anatra utilizzata in questa ricetta è l’anatra muta o di Barberia, intera eviscerata ma non disossata. Segui le istruzioni e buon appetito

Ingredienti

- 1 anatra intera da 2 kg (pulita ma non disossata)
- 5 arance biologiche
- 1 limone
- 100 g di burro
- 100 ml di Grand Marnier
- 200 ml di Cognac
- 20 g di zucchero
- 20 ml di aceto
- Sale e pepe

Istruzioni

1. Salate e pepate l’interno dell’anatra
2. In un tegame dai bordi alti rosolate l’anatra su tutti i lati con 50 g di burro
3. Cuocete l’anatra per circa 10 minuti a fuoco basso per far perdere parte del grasso
4. Dopo i primi 10 minuti rimuovete l’anatra dal tegame eliminate l’eccesso di grasso e rimettetela a cuocere con altri 50 g di burro
5. Coprite il tegame e calcolate 30 minuti di cottura per ogni chilo del peso dell’anatra
6. 5 minuti prima della fine della cottura salate l’anatra e bagnatela con il Cognac facendo evaporare la parte alcolica a fuoco alto
7. Spegnete il fuoco togliete l’anatra dal tegame e preparate il condimento all’arancia
8. Tagliate la scorza di 2 delle 5 arance biologiche a listarelle sottili evitando la parte bianca amara
9. Pelate le altre 3 arance a vivo e ricavate delle fettine
10. Spremete il succo dalle due arance rimaste e dal limone
11. In un padellino fate caramellare lo zucchero con l’aceto senza mescolare
12. Aggiungete il succo di arancia e limone il Grand Marnier e il fondo di cottura dell’anatra
13. Fate addensare la salsa fino a renderla sciropposa
14. Su un piatto da portata
15. disponete le fette d’arancia bagnate nella salsa e posizionatevi sopra l’anatra intera
16. Cospargete l’anatra con le scorzette d’arancia e la salsa all’arancia
17. Tagliate l’anatra all’arancia a pezzi e servitela ai vostri commensali