

Alessandro Borghese: Kitchen Sound riparte dall'anatra... alla Tognazzi

borghese-fb456a82

L'ANATRA ALL'ARANCIA

(Costo €€ - Tempo 30' - Difficoltà ##)

Ingredienti per 4 persone:

1 anatra intera

Per la marinatura 12 ore:

100g miele

1 spicchio d'aglio

Succo di un limone

erbe aromatiche a piacer q.b.

50g Liquore all'arancia

Pepe e sale q.b.

Per la salsa all'arancia:

100g burro

50g cipolla

200g succo d'arancia

100g scorze d'arancia sbianchite

1 cucchiaio di olio evo

20g amido di mais

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Marina l'anatra per 12 ore con: miele, aglio, succo di limone, liquore all'arancia, sale, pepe ed erbe aromatiche (maggiorana, timo, salvia, rosmarino, menta).

Una volta che la carne si è insaporita, cuocila in forno per 1 ora a 180 gradi.

Per la salsa all'arancia, sbuccia un'arancia e taglia finemente le bucce.

Metti dell'acqua fredda in un pentolino e aggiungi le bucce. Quando l'acqua bolle, scolale e riempi nuovamente il pentolino con acqua fredda, aggiungi le bucce e riporta a bollore. Ripeti questa operazione tre volte.

A parte, sciogli il burro in un pentolino e fai soffriggere la cipolla a fiamma dolce.

Aggiungi il succo di un'arancia e frulla il tutto con un mixer ad immersione, creando una crema.

In seguito incorpora l'amido di mais (sciolto con 2 cucchiaini d'olio) e le bucce sbianchite. Aggiusta di sale e pepe.

Mescola e fai sobbollire per qualche minuto.

Quando la salsa è pronta, filtrala.

Sforna l'anatra e IMPIATTA!

Taglia delle fettine di anatra, ponile al centro del piatto e decora con le scorzette di arancia. Termina con qualche goccia di salsa, una grattata di pepe, un giro d'olio e foglioline di erbe aromatiche.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.