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 cucchiai 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.