Alessandro Borghese Kitchen Sound, petto d'anatra del mio migliore amico

borghese-11-b97392c0

PETTO D’ANATRA
TRATTO DA: IL MATRIMONIO DEL MIO MIGLIORE AMICO
(Costo € € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti:
2 petti d’anatra
1 cespo di catalogna
1 spicchio d’aglio
4 fette di lardo
4 fette di speck
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
Aceto di vino bianco q.b.
Menta q.b.
Salvia q.b.
Timo q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Sale e pepe verde q.b.

Preparazione:
Incidi la pelle del petto d’anatra in diagonale e formando una griglia.
Cospargi la stessa area di sale fino e pepe verde frantumato. Lascia riposare.
In una pentola fai rosolare il lardo tagliato a striscioline insieme allo spicchio d’aglio in camicia schiacciato.
Aggiungi lo speck tagliato a pezzettini, menta, salvia, timo e il concentrato di pomodoro.

Ricava le foglie più tenere della catalogna, sciacquale e, senza asciugarle, mettile in pentola con il resto degli ingredienti.
Ultima la cottura della catalogna in forno a 180°C per 15 minuti.
Massaggia il petto d’anatra con olio evo e cuocilo in un tegame caldo prima dal lato della pelle.
Sfuma con un po’ d’aceto di vino bianco, aggiusta di sale e di pepe anche dal lato della carne e prosegui con una cottura lenta da entrambi i lati, in modo da lasciare le carni al sangue.
Una volta cotta la carne, lasciala riposare un paio di minuti, affinchè i succhi si concentrino al suo interno.
Impiatta facendo un nido di catalogna su cui adagiare delle fette di petto d’anatra. Accompagna con una quenelle di fondo di catalogna e completa il piatto con alcune foglioline di menta, salvia, timo, un giro d’olio extravergine d’oliva e del pepe verde.

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