Alessandro Borghese Kitchen Sound, l'anatra alla torba. VIDEO

borghese-2-cdba6dce

ANATRA ALLA TORBA

TEMPO: 1 giorno e 30 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
2 petti d'anatra
50g zucchero
50g sale
1/2 finocchio
1 arancia
1/2 limone
1 bicchiere di wisky
1 bicchiere di Sambuca
Foglioline di prezzemolo q.b.
Salvia q.b.
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Mischia all'interno di una ciotola: il sale e lo zucchero. Seppellisci al loro interno il petto d'anatra e ricopri la ciotola con la pellicola trasparente. Lascia marinare in frigorifero per 24 ore.
Terminata la prima marinatura, porta a ebollizione l'acqua in un pentolino.Aggiungi: foglioline di salvia e il succo di 1/2 arancia con la sua polpa. Raggiunto il bollore versa il wisky e immergi il petto d'anatra.

Cuoci per 5/10 minuti.
Nel frattempo crea un emulsione con il succo dell'altra 1/2 arancia, sale e pepe. Metti da parte.
Con l'aiuto di un grattugia, affetta il finocchio. Versalo in una ciotola e condisci con: sambuca e succo di limone.
Terminata la cottura dell'anatra, toglila dal pentolino e lasciala riposare. Con un mixer ad immersione frulla la polpa dell'arancia utilizzata nella cottura.
Ottenuta la crema di arancia, setacciala aiutandoti con una marisa.
Con un cannello, caramella la pelle del petto d'anatra cosicchè il grasso si sciolga e insaporisca il tutto.
Impiattiamo!
Disponi al centro del piatto il finocchio marinato. Sovrapponi l'anatra tagliata a fettine e decora con la crema all'arancio, l'emulsione all'arancio, pepe di mulinello, foglilien i prezzemolo e un giro di olio extravergine di oliva.

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