

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 cucchiaino 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, affinché 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