



CUCINA CON NOI!

Petto d'anatra in manto di sfoglia con carciofi gratinati

INGREDIENTI

500 g di Carciofi Interi TantoCuore Orogel

50 g di crema tartufata

un uovo

mezzo porro

burro

farina bianca

prezzemolo tritato

un bicchiere di Marsala secco

400 g di petto d'anatra

1 rotolo di pasta sfoglia

8 fette di speck

olio extravergine di oliva

pane grattugiato

menta

sale e pepe

maizena



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Mettere il petto d'anatra in una teglia con il porro tagliato finemente e cuocere in forno a 180 °C per circa quindici minuti in modo che il grasso si scioglia e ammorbidisca la carne. Appoggiare il petto d'anatra cotto su un tagliere e ricavare delle fette spesse circa mezzo cm tagliandole diagonalmente.

2

Infarinare le fettine e rosolare in una padella con una noce di burro, bagnare con il Marsala, regolare di sale e pepe e fare ridurre per qualche minuto. Spegnerne il fuoco e tenere da parte. Mettere in padella i cuori di carciofi con poco olio e un po' di prezzemolo tritato, regolare di sale e pepe.

3

Quando saranno cotti tenerne da parte otto e tagliare gli altri a fettine. Prendere gli otto cuori interi, aprire un po' al centro e farcire il cuore con un composto preparato con pane grattugiato, olio, prezzemolo tritato e menta sminuzzata. Mettere i carciofi così preparati in una teglia, spolverizzare con parmigiano reggiano grattugiato, aggiungere qualche fiocchetto di burro e fare gratinare in forno a 170° finchè saranno dorati sopra.

4

Tirare la pasta sfoglia allo spessore di tre/quattro mm e ricavare otto cerchi di circa otto cm di diametro. Preparare quattro fagottini in questo modo: su un cerchio di pasta mettere tre o quattro fette del petto d'anatra già preparato tenendo da parte la salsa, sopra l'anatra mettere un cucchiaino di crema tartufata e sopra ancora qualche fetta di carciofo, spennellare il bordo della pasta con l'uovo sbattuto e chiudere il fagottino con un altro cerchio di pasta schiacciando bene i bordi, spennellare il tutto con l'uovo sbattuto.

5

Cuocere i quattro fagottini in forno a 180 °C per quindici – venti minuti.

6

Presentazione del piatto: tagliare in due il fagottino e mettere al centro del piatto; a fianco mettere due cuori di carciofo gratinati e decorate con due fette di speck passate in padella senza olio per renderle croccanti; infine completare con un pò di salsa al marsala riscaldata.

