



CUCINA CON NOI!

# Anatra laccata al miele con falde di peperoni e misto ai cinque cereali

## INGREDIENTI

240 g di petto d'anatra

---

30 g di miele d'acacia

---

20 cl di aceto bianco

---

1 spicchio di **Aglione Orogel**

---

**Misto 5 Cereali Orogel**

---

**Peperoni falde rossi e gialli Orogel**

---

sale

---

pepe

---

olio extravergine d'oliva

---

prezzemolo

---

80 cl circa di brodo di carne

---



45



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

1

Rosolare in padella con olio, sale e pepe il petto d'anatra, da ambo i lati; continuare la cottura a fuoco lento. Si consiglia una cottura rosa del petto per preservare la succosità della carne.

2

Nel frattempo tagliare i peperoni a listarelle e saltarli con olio, sale e lala( lke pajana ]h \_]h`k\* = `Qja \_kppqn] `ah lappk ]cceqicana eh ieaha( sfumare con l'aceto e deglassare con brodo di carne.

3

Disporre i cereali saltati con del prezzemolo tritato a forma di pknpejk( ]`]ce]na okln] e lalankje a ]`Q]j\_k eh lappk `h]j]pn] scaloppato, quindi nappare con il fondo di cottura.

