



CUCINA CON NOI!

Petto d'anatra in manto di sfoglia con cuori di carciofi gratinati

INGREDIENTI

500 g di Cuori di carciofi interi Orogel

400 g di petto d'anatra

50 g di crema tartufata

1 rotolo di Pasta sfoglia

1 uovo

8 fette di speck

1/2 porro

1/2 lt di Marsala

olio extravergine di oliva

burro

pane grattugiato

farina bianca

menta

prezzemolo tritato

sale

pepe



60



4



Difficile



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 15 minuti. Ricavare dal petto d'anatra delle fette spesse mezzo centimetro, tagliandole diagonalmente. Infarinare le fettine e rosolare con una noce di burro, bagnare con il Marsala, regolare di sale e pepe e ridurre per qualche minuto.

2

Mettere in padella i cuori di carciofi con olio e prezzemolo tritato, regolare di sale e pepe. Quando saranno cotti, tenerne da parte otto e tagliare gli altri a fettine. Farcire i cuori interi al centro con un composto preparato con pane grattugiato, olio, prezzemolo tritato e menta sminuzzata. Mettere i carciofi in una teglia, spolverizzare con Parmigiano Reggiano, aggiungere qualche fiocco di burro e gratinare



in forno a 170 °C fino a doratura.

3

Tirare la pasta sfoglia allo spessore di 3 mm e ricavare 8 cerchi di 8 cm di diametro. Preparare quattro fagottini: su un cerchio di pasta mettere tre fette del petto d'anatra già preparato, sopra mettere un cucchiaino di crema tartufata e qualche fetta di carciofo. Spennellare il bordo della pasta con l'uovo sbattuto e chiudere il fagottino con un altro cerchio di pasta schiacciando i bordi, spennellare con l'uovo sbattuto. Cuocere i fagottini in forno a 180 °C per 20 minuti.

4

Tagliare in due il fagottino e posizionare nel piatto; affiancare due cuori di carciofo gratinati e decorare con due fette di speck passate in padella senza olio per renderle croccanti; completare con salsa al Marsala riscaldata.

