



CUCINA CON NOI!

Petto d'Anatra arrostito in salsa di montepulciano d'abruzzo con patate steak house croccanti

INGREDIENTI

400 g di Petto d'anatra fresco

320 g di Patate Steak House Orogel

30 g di Miele d'acacia

50 g di burro

2 rametti rosmarino

1 foglia di alloro

4 bacche di ginepro

2 bicchieri di Montepulciano d'Abruzzo

sale

pepe

olio extravergine di oliva

Cognac



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Sgrassare leggermente il petto d'anatra, salare e pepare. In una padella antiaderente con un filo di olio rosolare bene da entrambe le parti il petto d'anatra. Togliere il grasso, bagnare con il Cognac, aggiungere le bacche di ginepro, il rosmarino e l'alloro e alla fine aggiungere il miele e a fuoco delicato cuocere per altri 10 minuti.
- 2** A parte, preparare la riduzione di Montepulciano, unire al fondo di cottura. In una placca da forno mettere le patate Steak house, salare e pepare e infornare a 190 °C per 10 minuti.
- 3** Tagliare il petto d'anatra in fette sottili, disporre a ventaglio, filtrare il fondo di cottura, aggiungere qualche fiocco di burro e nappare il petto d'anatra. Completare il piatto con le patate Steak House.