



CUCINA CON NOI!

# Petto di anatra glassato al miele d'arancio con patate e carciofi

## INGREDIENTI

2 petti di anatra interi

---

800 g di Patate e Carciofi Orogel

---

4 cucchiaini di miele d'arancio

---

vino bianco profumato

---

rosmarino q.b.

---

olio extravergine di oliva

---

sale e pepe

---





30



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Pulire bene i petti di anatra, togliendo i filamenti posti nella parte magna. Incidere la pelle in modo da evitare l'arricciamento.
- 2** In una padella antiaderente rosolare da ambo le parti il petto, regolare di sale e pepe. A rosolatura, bagnare con il vino bianco profumato, fare evaporare la parte alcolica e cuocere il petto con coperchio per circa 8 minuti. Solo alla fine aggiungere il miele di arancio. Spegnerne il fuoco e lasciare riposare per alcuni minuti.
- 3** Mettere il contorno di patate e carciofi in padella e cuocere per 5 minuti a fuoco vivace.
- 4** Tagliare il petto a fettine, glassarlo con la salsa al miele e servire con il contorno di patate e carciofi ben caldo.

