

## ANATRA ALL'ARANCIA

### Ingredienti

- sale
- burro (50g)
- pancetta fresca (300g)
- 2 arance
- salvia (10 foglie)
- anitra (2,8kg)
- vino bianco secco (400ml)
- pepe nero

### Come si prepara

La sera prima: pelare a vivo tre arance e tagliarle a fette spesse. Disporle in un barattolo di vetro pulito con delle bacche di ginepro e coprirle con olio extravergine d'oliva.

Sbollentare le bucce dell'arancia cambiando l'acqua più volte per fargli perdere l'amaro.

Il giorno dopo: Privare l'anatra, già pulita e lavata, della testa, del collo e delle zampe e, se c'è ancora della peluria, fiammeggiarla.

Asciugare l'anatra con cura e condirla all'interno con un filo d'olio, un po' di sale, il pepe e la salvia.

Ungere la parte esterna con il burro fuso, poi fasciare l'anatra con le fettine di pancetta. Legarla infine con lo spago.

Soffriggere e rosolare l'anatra in un tegame capiente con il burro e l'olio all'arancia preparato il giorno prima e filtrato.

Far bollire in due pentolini separati il brodo, ottenuto sciogliendo tre dadi in un litro d'acqua, e il vino.

Sfumare l'anatra in cottura con il vino e ammorbidirla di tanto in tanto con il brodo.

A cottura ultimata togliere l'anatra dal tegame e aggiungere al fondo di cottura il succo dell'arancia e la buccia tagliata a strisce.

Liberare l'anatra dallo spago e farla in pezzi disponendola sul piatto precedentemente decorato con gli spicchi d'arancia tenuti a marinare, e irrorandola con il fondo di cottura.

**Difficoltà:** 4

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	157 kcal 657 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, feste, cacciagione, secondi piatti, Anatra all'arancia

