

Petto d'anatra in salsa aromatica

Per 4 persone

Petto d'anatra 400gr circa

vino rosso 300 cc

miele due cucchiari

cannella 1 stecca

chiodi di garofano 5 o 6

noce moscata

maizena 2 cucchiaini

sale pepe



Per prima cosa mettete a sobbollire il vino rosso con i due cucchiari di miele, una stecca di cannella, i chiodi di garofano e una bella grattata di noce moscata fino a che il volume del liquido sia ridotto a più della metà quindi sciogliete due cucchiaini abbondanti di maizena in mezzo bicchierino di acqua fredda quindi versate lentamente la soluzione nel vino girando continuamente e continuando a cuocere ancora un minuto fino a che la maizena si gelifica. Se la consistenza risultasse troppo liquida aggiungere poca altra maizena tenendo comunque presente che quando si raffredda la consistenza aumenta un po'.

Pulire il petto d'anatra e praticare delle incisioni trasversali dal lato della pelle. Salare e pepare. Rosolare in una padella antiaderente con un pochino d'olio 5 minuti per parte. Quindi porre in forno già caldo a 200° per altri 10 minuti. Rispettando questi tempi di cottura la parte centrale del petto d'anatra rimarrà rosata. Tagliare le fette a spessore uniforme, ottimo e veloce se si possiede una affettatrice, e disporle regolarmente su un piatto da portata. Quindi versarvi sopra la salsa tiepida e portare in tavola.