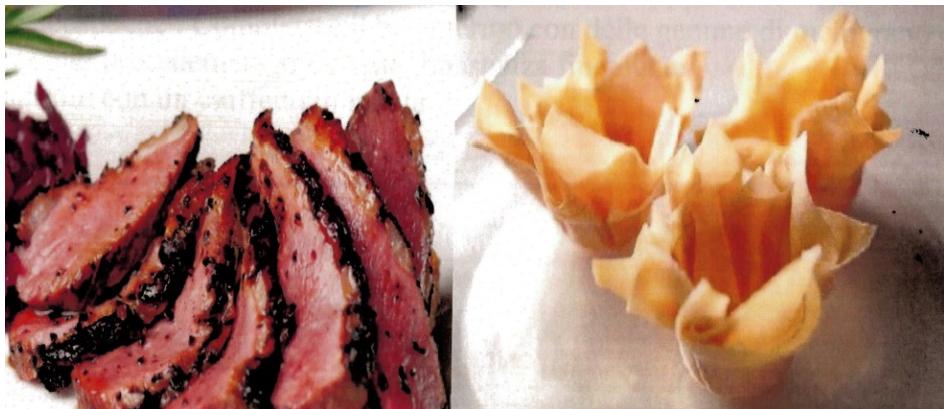


Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Petto d'anatra glassato al miele ed aceto balsamico

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI per 10 persone

Petto d'anatra n.5
Aceto balsamico ml. 20
Miele millefiori cucchiai 5
Scalogno gr. 100
Songino q.b.
Pasta fillo cestini 10
Olio oliva extravergine q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Asportare il grasso in eccesso dai petti d'anatra lasciando però una striscia di grasso sulla parte superiore, incidere leggermente la carne a forma di croce.

In una padella calda e leggermente oleata rosolare a fuoco vivo il petto per circa 10 minuti dalla parte del grasso. Scolare il grasso in eccesso e girare la carne, far cuocere per altri 5 minuti circa.

Rimuovere il petto e nella stessa padella rosolare lo scalogno finemente tritato, aggiungere l'aceto balsamico, il miele e sistemare di sale e pepe, far tirare la salsa.

Tagliare il petto d'anatra e disporlo in un piatto, cospargerne con la salsa ottenuta e guarnire con un cestino di pasta fillo e songino.