

## Petto d'Anatra allo Zafferano in salsa maltese



**Ingredienti** per due persone: 1 petto d'anatra, olio extra vergine di oliva, sale e pepe q.b.

**Per la salsa:** un quarto di succo di arancia e un quarto di scorza di arancia, una manciatina di pistilli di zafferano, 1 tazza di maionese (meglio se la fate voi in casa: è mille volte più buona di quella già pronta! Mettete nel frullatore 1 uovo intero e 1 tuorlo, mezzo succo di limone, sale e pepe. Azionate il frullatore e mentre la lama gira, dall'apertura in alto fate scendere a filo l'olio d'oliva finché non vedete che si sta consolidando e voilà! la maionese è fatta in 5 minuti.( non usate l'olio extra vergine perché risulterebbe una maionese amara)  
Per decorare arancia tagliata a spicchietti e ciuffetti di mirto

**Procedimento:** eliminate il grasso in eccesso dal petto d'anatra, incidetene la superficie con tagli a croce, salate, pepate e rosolatelo in padella con 2 cucchiari di olio. Trasferitelo poi in una teglia da forno, coprite con un foglio di alluminio e mettete a cuocere in forno già caldo a 200° C per 10 minuti.

*Preparate la salsa* mescolando bene la maionese, i pistilli di zafferano, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia.

Togliete il petto d'anatra dal forno, disponetelo nel piatto da portata e copritelo con la salsa. Decorate con spicchietti di arancia e ciuffetti di mirto.