

Petto d'Anatra alla melagrana



Ingredienti per 4 persone:

2 petti d'anatra, 2/3 melagrane, olio, pepe, sale

Per il contorno: mele o patate o riso

Procedimento di cottura:

- Avvolgere i petti nel sale e pepe
- Avvolgere i petti nel sale e pepe
- Spremere una melagrana e l'altra sgranarla e tenere i grani da parte.
- Scaldare l'olio a fuoco vivace
- Far imbiondire nell'olio i petti d'anatra sia sopra che sotto
- Far cuocere per 15/20 minuti
- Separare l'eventuale fondo di cottura dal pepe e sale
- Sfumare l'anatra nell'intingolo rimasto con il succo di melagrana
- Aggiungere i grani della melagrana prima di togliere dal fuoco i petti.

Servire con contorno di passato di mele bagnato con poco aceto balsamico

o con verdure tagliate sottili e poco lessate o con purè di patate o con riso bianco bagnato con il sugo di cottura.