

Petto d'anatra con ginepro e salsa al Marsala



Ingredienti

- 2 petti d'anatra (400g ciascuno)
- 50g lardo affettato sottile
- 5 bacche di ginepro CANNAMELA
- Alloro frantumato CANNAMELA
- 4 grani Pepe Nero in grani CANNAMELA
- 200g marsala secco
- Ingredienti per servire:
- 70g misticanza
- 1 mela verde
- 10g olio extravergine di oliva
- 20g Aceto balsamico tradizionale
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
582*



Preparazione

- 1** Ponete i petti interi in una terrina e ricopriteli con il Marsala, poi aromatizzateli con due grani di pepe nero Serie Oro CANNAMELA.
- 2** Alla marinata aggiungete anche le bacche di ginepro Serie oro CANNAMELA.
- 3** Completate l'aromatizzazione con mezzo cucchiaino di alloro frantumato Serie Oro CANNAMELA. Lasciate riposare per una notte.
- 4** Scolate la carne e filtrate la marinata.
- 5** Avvolgete i petti d'anatra nelle fette di lardo.
- 6** Rosolateli in padella con poco olio e i grani di pepe nero Serie Oro CANNAMELA rimasti.
- 7** Inaffiate con il Marsala della marinata filtrato. Lasciate sfumare e cuocete per 20 minuti rigirando. Scolate la carne e conservatela in caldo.
- 8** Addensate ancora il fondo di cottura per 5 minuti controllando di sale.
- 9** Disponete la carne a fette irrorata con il sugo.
- 10** Alla misticanza aggiungete la mela a fettine sottili, poi condite con olio, sale e aceto.
- 11** Servite la carne con l'insalata.