

PETTO D'ANATRA CROCCANTE CON INSALATA DI ARANCIA E BARBABIETOLE

Ricetta dello chef: **Claudia Crociani**
crociani.claudia@libero.it

PER QUATTRO PERSONE

2 PETTI DI ANATRA
2 UOVA
50 GR DI PARMIGIANO
UN MAZZETTO DI ERBE FRESCHE (TIMO, PREZZEMOLO, MENTA, ERBA CIPOLLINA)
200GR DI PANGRATTATO
150GR DI BURRO
30GR NOCCIOLE TOSTATE
2 ARANCE ROSSE
4 BARBABIETOLE
ACETO DI VINO ROSSO
2 MAZZI DI RUCOLA

PRENDETE I PETTI DI ANATRA, TOGLIETELI LA PELLE E TAGLIATELI A LIBRO, SEPARANDO LE DUE SEZIONI.

BATTETE CIASCUNA FETTA CON IL BATTICARNE PER RENDERLA PIU' SOTTILE POSSIBILE.

SBATTERE LE DUE UOVA CON IL PARMIGIANO, UN POCO DI ERBETTE FRESCHE TRITATE, SALE E PEPE. IMMERGETE I PETTI DI ANATRA NELL'UOVO E POI PASSATELI NEL PANGRATTATO.

A PARTE GRATTATE LA BUCCIA DELL'ARANCE E POI STRIZZATELE.

IN UNA PADELLA RISCALDATE META DEL BURRO E QUANDO INIZIA A SOFFRIGGERE AGGIUNGETE I PETTI . CUOCERE FINO AD AVERE UN BEL COLORITO DA UN LATO E RIGIRARE LA CARNE. QUANDO IL PETTO SARA'COTTO DA AMBEDUE I LATI TOGLIERE DAL BURRO E METTERE SU CARTA ASSORBENTE, BUTTARE VIA META DEL BURRO COTTO DALLA PADELLA E NELLA META RIMANENTE AGGIUNGETE LA BUCCIA GRATTATA DELLE ARANCE, IL SUCCO DI ARANCIA E LE NOCCIOLE TRITATE GROSSOLANAMENTE. RIDURRE IL LIQUIDO FINO AD UNA GRADEVOLE CONSISTENZA E AGGIUSTARE DI SALE E PEPE.

SERVIRE IL PETTO DI ANATRA NEL PIATTO CON L'INSALATA DI BARBABIETOLE ACCANTO E LA SALSA OTTENUTA .

PER L'INSALATA:

AVVOLGERE LE BARBABIETOLE NELL'ALLUMINIO E CUOCERE IN FORNO A TEMPERATURE MEDIA PER MEZZ'ORA.

QUANDO COTTE, FAR RAFFREDDARE, PELARLE E TAGLIARLE A SPICCHI, AGGUNGERE DEI SEGMENTI DI ARANCIA, SALE, PEPE E LA RUCOLA PULITA. CONDIRE CON OLIO DI OLIVA E ACETO DI VINO E ALCUNE DELL'ERBETTE FRESCHE AVANZATE.