

ANITRA LACCATA AL CIOCCOLATO FONDENTE AMARO

L'anatra laccata al fondente amaro è una ricetta che abbina carne e cioccolato in un modo particolarmente piacevole, sia al gusto che alla vista. Molto apprezzata nella cucina francese e in quella cinese, la cottura più indicata per la carne d'anatra è al forno, povera di grassi. Conosciuta in tutto il mondo è l'anatra all'arancia, in questa ricetta abbiamo invece abbinato la carne al cioccolato fondente e a una marinata di spezie molto profumata. Le dosi delle spezie, così come quelle del cioccolato, possono variare a seconda del vostro gusto. Il consiglio è quello di non esagerare con le quantità così da ottenere un sapore equilibrato.



INGREDIENTI:

1 petto d'anatra intero
1 bicchierino di brandy
q.b. Chiodi di garofano
q.b. Bacche di ginepro
q.b. Foglie di alloro
q.b. Cannella in polvere
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Cioccolato extra fondente 70%
 Emilia Zaini

PER LA DECORAZIONE
riduzione ai lamponi



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
90 min



Porzioni
4

1

Per preparare l'anatra laccata al fondente amaro iniziate dalla marinata: mettete in una pirofila da forno i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, le foglie di alloro, la cannella, il sale e il pepe. Bagnate con dell'olio il fondo della pirofila e amalgamate

gli ingredienti. Adagiatevi sopra il petto d'anatra, massaggiatelo con l'olio e le spezie. Coprite la pirofila con della pellicola alimentare e mettete in frigo per qualche ora. Passato il tempo necessario, cuocete per 60 minuti in forno a vapore a 70 gradi. Se non avete il forno a vapore, cuocete per 90 minuti (sempre a 70° C) con un pentolino d'acqua nel forno. In alternativa, mettete sottovuoto la carne e cuocete per 90 minuti a 69°C.

CONSIGLIO

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e per farlo attaccare bene alla pelle dell'anatra emulsionatelo con un cucchiaino d'olio extravergine.



- 2 Al termine della cottura, tamponate il petto d'anatra e brasatelo in una padella antiaderente sul lato della pelle che avrete inciso a losanghe.



- 3 Fate poi sciogliere il cioccolato a bagnomaria o in microonde e allungatelo con il brandy caldo goccia a goccia. Ottenuta una salsa viscosa, spennellate il petto d'anatra e scaloppatelo, tagliando la carne in diagonale, ottenendo così spessore e dimensione omogenea. Completate la ricetta con una decorazione a base di riduzione di lamponi freschi a cui potete aggiungere una leggera colata di cioccolato fondente.



