


[← TUTTE LE RICETTE](#)

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO ALL'ARANCIA



30 MIN



MEDIA



SECONDO

INGREDIENTI

- Arance 3
- Succo di arancia 100 ml
- Aceto di vino 2 cucchiari
- Olio Extra Vergine di Oliva 4 cucchiari
- Petto d'anatra affumicato a fette 600 g
- Confettura di cipolle 400 g
- Erba cipollina q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PREPARAZIONE

Sbuccia e pela a vivo tre arance, avendo cura di eliminare pelle e filamenti bianchi, poi tagliale a fette sottili. Emulsiona il succo di un'arancia con l'aceto, l'olio extravergine, il sale e il pepe.

Disponi su piatti ghiacciati le fette di petto d'anatra alternandole con quelle ricavate dalle arance. Distribuisci su ognuno dei piatti la confettura di cipolle e irrori con la vinaigrette precedentemente preparata, aggiungi anche un po' di pepe e decora con erba cipollina.

Questa ricetta si presta a essere preparata in anticipo, se avrai l'accortezza di pelare le arance e conservarle in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Prova il gusto amabile dell'Extra Vergine DOP Umbria per valorizzare questa inconsueta preparazione.

CONDIVIDI

