

# Anatra all'arancia



## Descrizione

Un piatto classico ed elegante, associato generalmente alla cucina francese ma dalle origini classiche toscane. Una ricetta importante, per le grandi occasioni, arricchita dall'aroma delle gustose arance tarocco.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 45 min

**DIFFICOLTÀ:** 3

**COTTURA:** 60 min

**DOSI PER:** 5 persone

## Ingredienti

3 kg di **anatra**

4 **arance tarocco**

50 g di **burro**

1 bicchiere di **Grand Marnier**

4 foglie di **alloro**

**Pepe nero** q.b.

**Sale fino** q.b.

600 g di **patate**

**Rosmarino** q.b.

2 cucchiaini di **olio E.V.O.**

20 g di **maizena**

80 g di **zucchero**

1 bicchiere di **spremuta d'arancia**

1/2 bicchiere di **acqua**

# Preparazione

---

## Preparazione dell'anatra:

- 1) Pulisci l'anatra e toglie le interiora, conserva un po' di grasso da usare come fondo cottura sottilmente tritato. Sciacqua l'anatra, puliscila e asciugala bene.
- 2) Procedi con la salatura e la pepatura dell'anatra, aggiungi le foglie di alloro e lega con uno spago da cucina in modo da tenere unite le zampe dell'animale e le ali.
- 3) In una teglia da forno fate scaldare l'olio, il burro e il grasso precedentemente messo da parte, facendo sciogliere il tutto per una trentina di secondi.
- 4) Metti l'anatra nella teglia (adatta anche all'infornamento) e falla rosolare uniformemente, aggiungete il Grand Marnier e irrorate con continuità spalmando l'anatra con il fondo di cottura. Una volta evaporato il fondo di cottura copri con un coperchio e metti in forno a 190° C per 40 minuti insieme alle patate.

## Preparazione delle patate:

- 1) Lava e asciuga le patate e tagliale in spicchi uguali, senza togliere le bucce.
- 2) Condisci le patate in una ciotola con olio, sale e pepe, poi ponile su una pirofila foderata con carta da forno e aggiungi dei rametti di rosmarino.
- 3) Metti in forno insieme all'anatra.

## Preparazione della salsa:

- 1) Taglia 2 arance a fettine di mezzo centimetro.
- 2) Sbuccia le restanti arance e spremile per estrarne il succo.
- 3) Sbollenta le scorze, asciugale e taglia in listarelle molto sottili.
- 4) In un pentolino prepara il caramello sciogliendo lo zucchero insieme all'acqua a fuoco basso, una volta raggiunta una temperatura superiore ai 150° C (usa un termometro da cucina) versa il succo d'arancio filtrato.
- 5) Mescola con una frusta e aggiungi un cucchiaino del fondo di cottura rimasto dell'anatra, poi aggiungi la maizena: si deve ottenere un composto leggermente emulsionato e denso.
- 6) Filtrate la salsa in un contenitore e aggiungete le scorze tagliate a listarelle.

Una volta trascorsi i 40 minuti di cottura, toglie l'anatra dal forno e spennellala abbondantemente con la salsa preparata, coprila con le fettine di arancia e spennella ancora. A questo punto rimetti in forno a 180° C per altri 15 o 20 minuti. Se non avete dimestichezza con la cottura a forno dell'anatra, al momento dell'infornata inserite un termometro da cucina, considerate che il cuore dell'anatra dovrà raggiungere una temperatura di 170° C.