

## *Ricetta del mese*

### *Petto d'anatra al miele*



per 4 persone

#### **Ingredienti**

**2 petti d'anatra (ognuno del peso di 140 g)**

**2 CU di olio**

**1 CU di miele**

**200 ml di fondo di volatili**

**1 CU di burro freddo**

**pepe appena macinato**

**sale**

#### **Preparazione**

**Liberare con un coltello i petti d'anatra dai tendini e rimuovere parte del grasso che li avvolge. Salare e pepare i petti e metterli a cuocere in una padella calda con poco olio. La cottura dovrà avvenire prima dalla parte della pelle (finché essa non avrà assunto un bel colore ed una consistenza croccante) e poi più velocemente dall'altro lato. Togliere i petti dal fuoco e cospargerli dalla parte della pelle con il miele. Mettere nella padella un cucchiaino di miele, bagnare con il fondo di volatili e raffinare la salsa con del burro freddo. Finire di cuocere la carne nel forno preriscaldato. Alla fine avvolgere i petti nella carta d'alluminio e farli riposare per 3 minuti.**

**Tagliare i petti d'anatra a fettine e servirli con la salsa al miele.**

**Temperatura di cottura: 180 gradi. Tempo di cottura: circa 8 minuti (temperatura interna 60 gradi).**

#### **Suggerimenti e consigli**

**Come contorno si adattano un gratin di patate, una purea di patate, del cavolo rosso e una purea di prezzemolo.**

**Vino: Alto Adige Lagrein Rosé**