

Tagliata d'anatra



Cosce d'anatra all'arancia

Cosce all'arancia
e tagliata d'anatra



Le macellerie del gusto.it



Macelleria Baggio	Via Vaccari, 84 · Vicenza	0444 565672
Macelleria Bonato Sergio	Via Liston S. Gaetano · Malo	0445 605566
Macelleria Chemello	Via Marconi, 5 · Mason Vicentino	0424 708055
Macelleria Gastronomia Costa Giuliano	Viale Trieste, 124 · Vicenza	0444 506435
Dalla Stella Giorgio ed Emanuele	Via Verlatto, 34 · Villaverla	0445 350317
Macelleria Deganello	Via Btg. Val Leogra, 81 · Schio	0445 523175
Delizie Gastronomiche	Via Olmo, 49 · Creazzo	0444 520530
Macelleria del 2000	Via Levico, 2 · Caldogno · Fraz. Cresole	0444 986380
Macelleria Ghiotto	Via Zanella, 6 · Montorso	0444 685440
Macelleria F.lli Zenere	Via Barco, 28 · Caldogno	0444 585001
I Macellai Caldogno	Via Dante, 93 · Caldogno	0444 586085
I Macellai Vicenza	Via Del Mercato Nuovo, 37 · Vicenza	0444 569908
Fantin Macelleria	Via Da Vinci, 8 · Altavilla Vic.na	0444 572115
Macelleria Carne Asiago	Via Dalla Zuanna, 8 · Asiago	0424 462677
Macelleria Ronzani Massimiliano	Via Cantale, 6 · Lusiana	0424 406020
Macelleria Ometto Roberto	S. S. Pasubio, 161 · Vicenza	0444 980144
Macelleria Pegoraro dal 1959	Via Crispi, 28 · Ponte di Barbarano	0444 896562
Macelleria Peretti	Via Roma, 19 · Montecchio Maggiore	0444 696223
Macelleria Primon	Via Patrioti, 27 · Asiago	0424 63735
Macelleria Peron Claudio	Via Giavenale di Sopra, 83 · Schio	0445 671853
Macelleria Pietrobelli	Piazza Monza, 17 · Dueville	0444 590294
Macelleria Pivato Giovannino	Via Matteotti, 41/A · Poiana Maggiore	0444 898222
Macelleria Rigon	Via Roma, 8 · Sandrigo	0444 750507
Supercarni Valdagno di Rossato & C.	Via 7 Martiri, 14/E · Valdagno	0445 406464
Isola della Carne	Via Arasella, 7 · Isola Vic.na	0444 975960
Macelleria da Luciana e Maurizio	Viale Dal Verme, 149/151 · Vicenza	0444 922816

la ricetta

Principali ingredienti:

petto d'anatra disossata

sale

spezie

Cottura:

cottura alla brace: tempi a bisogno, all'incirca 5 minuti per lato dopo aver inciso la pelle.

Si consiglia di servire in tavola in abbinamento a mostarda al mandarino e/o marmellate.

Contorno:

misticanza di insalata o funghi misto bosco in tegame.

parola allo chef

Federico Pettenuzzo

La Favellina - Malo

Per una cottura alternativa: incidere la pelle del petto d'anitra e marinare per 24 ore su una vinaigrette con l'aggiunta di grand marnier. Scottare in padella da ambo le parti con l'accortezza di rendere croccante la pelle. Lasciare a riposo 10 minuti e scaloppare. Servire con scalogni dorati all'aceto balsamico.

vino consigliato

Valpolicella classico o riserva

Tagliata d'anatra



la ricetta

Principali ingredienti:

cosce d'anatra disossata all'arancia

sale

spezie

fette di arancia

pancetta

Cottura:

in forno preriscaldato a 180°C rosolare l'arrosto con olio aggiungere il succo di un'arancia e proseguire la cottura tenendo coperto per 90 minuti. Si consiglia di servire in tavola in abbinamento a dadolata di arance appassite sul sugo dell'arrosto.

Contorno:

misticanza di insalata o funghi misto bosco in tegame.

parola allo chef

Federico Pettenuzzo

La Favellina - Malo

Deglassare con il vino rosso il fondo di cottura dell'anatra, aggiungere un poco di brodo, uno scalogno, un rametto di rosmarino e salvia. Lasciare ridurre per 10 minuti. Preparare un caramello leggero con acqua e zucchero e aggiungervi i filetti di arancia, unendo poi la salsa al vino rosso.

vino consigliato

Valpolicella classico o riserva

Cosce d'anatra all'arancia

