

# ANATRA LACCATA

Una moderna e disinibita interpretazione di un classico del mondo orientale, dove tradizione e innovazione si incontrano in un mistico connubio.



## INGREDIENTI

- 150g petto d'anatra
- 100g patate
- 5g Miele Millefiori della Valtellina
- 50g Carciofi a Spicchi
- Pere Williams a Metà allo Sciroppo
- 25g Orangia Sun
- 10g Curcuma Macinata
- Anice Stellato - Intero

## PROCEDIMENTO

- Schiacciare le patate sbucciate ben cotte e insaporirle con sale, olio, orangia sun e curcuma.
- Cuocere il petto d'anatra partendo da padella fredda, posizionandolo dalla parte della pelle per aiutare il discioglimento del grasso.
- Portare il petto a cottura e far riposare nella stagnola per dieci minuti.
- Nella stessa padella, dopo avere eliminato la maggior parte del grasso, rosoliamo bene le pere e i carciofi.
- Sfumiamo con del fondo d'anatra e insaporiamo con miele e anice stellato.
- Servire il petto sopra alla purea, abbinare i carciofi e glassare bene con il fondo.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Miele Millefiori della  
Valtellina**



**Carciofi a Spicchi**



**Pere Williams a Metà  
allo Sciroppo**



**Orangia Sun**



**Curcuma Macinata**



**Anice Stellato - Intero**