

PETTO D'ANATRA CROCCANTE CON RADICCHIO CAMELLATO E PATATE

RICETTA

For the duck:

- 2 9oz duck breasts
- salt and pepper to taste
- 8 thyme sprigs
- 4 garlic cloves

For the caramelized red endive:

- 1 head red endive
- 2 tbsp powdered sugar
- salt to taste
- 1 tbsp olive oil
- 1 orange for zest and juice

For the fingerling potatoes:

- 8 fingerling potatoes
- 1 tbsp olive oil or duck fat
- salt and pepper to taste
- 2 tbsp butter

Plate and garnish:

- 2 tsp olive oil
- Maldon salt

PREPARAZIONE

1. (Il petto d'anatra dovrà essere a temperatura ambiente da circa 1h)

Scaldiamo il forno a 190C o 375F.

Mettiamo le patate a bollire in una pentola di acqua salata. (ci vorranno circa 10 minuti)

Con la punta di un coltello affilato facciamo delle incisioni sulla pelle dell'anatra in diagonale.

Mettiamo sale e pepe su entrambi i lati dell'anatra e lasciamo riposare un paio di minuti.

2. Scoliamo le patate e le mettiamo a raffreddare in frigo per 10 minuti.

Scaldiamo una padella a fuoco basso. Mettiamo l'anatra con il grasso nella

padella e gradualmente alziamo il fuoco. Ci vorranno circa 5 minuti per rilasciare tutto il grasso dalla pelle e averla dorata. Cuocere al 90% sul lato della pelle e al 10% sull'altro lato. Non avremo mai un fuoco alto altrimenti la pelle si contrarrà troppo. Aggiungere il timo e l'aglio nell'ultimo minuto di cottura.

Mettere l'anatra su un vassoio caldo e infornare per circa 8. La temperatura interna dovrà essere di 135F.

Mentre l'anatra cuoce ci occupiamo del radicchio. Rimuoviamo le 2 foglie esterne e il gambo, solo la parte più dura altrimenti se si va troppo vicino alle foglie il radicchio si sfalderà. Tagliamo per il lungo.

Conciamo il radicchio con sale e zucchero a velo su entrambi i lati. Grattiamo la scorza di arancia e ricopriamo il tutto.

3. Tagliamo le patate a metà. Scaldiamo in padella dell'olio a aggiungiamo le patate. Conciamo con sale e pepe e le lasciamo andare senza girarle per circa 3 minuti. Le giriamo, aggiungiamo il burro e finiamo di cuocere a fuoco basso.

Nel frattempo scaldiamo l'olio in un'altra padella a fuoco medio. Mettiamo il radicchio con la parte bassa sul fuoco e caramelliamo finché non sarà dorato, 1 o 2 minuti. Giriamo e aggiungiamo il succo dell'arancia. Abbassiamo il fuoco e finiamo di cuocere fino alla giusta consistenza.

Togliamo l'anatra dal forno, controlliamo la temperatura e la lasciamo riposare.

4. Tagliamo l'anatra, con la pelle in basso, in 4 o 5 fette e la impiattiamo. Non bisogna tagliarla fine. Impiattiamo anche il radicchio e le patate. Finiamo con un goccio d'olio e del sale sull'anatra.