Petto d'anatra

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Petto d'anatra

1 kg di patate, La Ratte

4 spicchi d'aglio

¼ mazzetto di prezzemolo

2 CM di olio d'oliva

sale

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore

Lavare le patate e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Schiacciare gli spicchi d'aglio. Tritare il prezzemolo. Mescolare tutti gli ingredienti. Disporre le patate su una teglia con la superficie tagliata rivolta verso il basso. Inserire la teglia sull'appoggio 1 nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 200 °C per 15 Min.

4 petti d'anatra

sale

pepe

Incidere una croce sulla pelle del petto d'anatra. Condire il petto d'anatra con sale e pepe e adagiarlo su una griglia. Trasferire la griglia sull'appoggio 2 nella camera di cottura, accanto alle patate.

Infornare la tortiera

Aria calda + vapore 200 °C per 15 Min.

Aprire la porta del forno e lasciar riposare il petto d'anatra per 10 minuti.

Spugnole

30 g di spugnole, essiccate

1 CM di burro

sale

pepe

Far rinvenire le spugnole in acqua calda fino ad ammorbidirle, quindi tagliarle a metà e lavarle bene.

Rosolare le spugnole in una padella con un po’ di burro, condire e servirle con il petto d’anatra.

Consigli

Inserire la sonda di temperatura dell’alimento in un petto d’anatra per controllare la temperatura. Il petto d’anatra lasciato a riposare deve avere una temperatura sonda di almeno 60 °C.

Accessori

Griglia

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019