

Il petto d'anatra arrosto di chef Marco Sacco

Pubblicato: Mercoledì 9 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "**Le ricette di Natale 2015**" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre *on line sul sito di Tigros*.*

La ricetta di oggi è di **Marco Sacco**, chef del ristorante **Piccolo Lago di Verbania**: un ristorante di Charme nell'incantevole cornice del lago di Mergozzo. La cucina di Sacco, innovativa nella tradizione, ha dato al ristorante due stelle Michelin.

La ricetta proposta oggi è un secondo dalla raffinatezza d'altri tempi: **il Petto d'anatra arrosto con salsa di frutti di bosco e frutta secca**.



PETTO D'ANATRA ARROSTO CON SALSIA DI FRUTTI DI BOSCO E FRUTTA SECCA

Ingredienti

per 10 porzioni

Per il petto d'anatra:

4 petti d'anatra

Sale

Per la riduzione di porto ai frutti di bosco:

2 l di porto rosso

3 anice stellato

1 stecca di cannella

Scorza di un arancio

Zucchero

10 bacche di ginepro

1 kg di frutti di bosco

Per la frutta secca sabbata:

100 g di nocciole

100 g di mandorle sgusciate

100 g di pinoli

50 g di acqua

300 g di zucchero

Sale

Per la decorazione:

150 g di fondo d'anatra

4 rape bianche o rapanelli

Erbette aromatiche

Preparazione

In una padella antiaderente rosolare i petti d'anatra lentamente fino a quando la pelle diventa croccante. Lasciare riposare al caldo per almeno 20 minuti. Prima di servire passare i petti d'anatra per 3-4 minuti nel forno a 200°C. Tagliare per il lungo e salare. Conservare la salsa di cottura per la decorazione.

Per la riduzione di porto ai frutti di bosco: fare bollire il porto, flambare, aggiungere gli aromi e lo zucchero e far insaporire per 10 minuti. Passare la riduzione con un colino a maglie fini e mentre è ancora molto calda aggiungere i frutti di bosco tagliati a pezzi. Per la frutta secca sabbiata: portare l'acqua e lo zucchero a 118°C, aggiungere la frutta secca precedentemente tostata in padella e mantenuta a 60°C. Mescolare accuratamente, salare leggermente e fare raffreddare. Sgranare fino a dividere i diversi tipi di frutta secca.

Composizione del piatto

Tagliare la rapa bianca o i rapanelli a fogli sottili, guarnire con la riduzione di porto ai frutti di bosco, la frutta secca sabbiata e le erbe aromatiche. Al centro del piatto disporre sempre in verticale la striscia di petto d'anatra glassata con la sua salsa di cottura.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it