

PETTO D'ANATRA ALLE NOCI

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 2 petti d'anatra interi
- 1/2 bicchiere di olio extravergine
- 25 gr di burro
- 1 scalogno tritato finissimo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 150 gr noci pelate
- 120 gr mascarpone
- pepe e sale



PREPARAZIONE

Staccare i filetti dal petto lasciando la pelle, salarli, peparli e soffriggerli con olio e burro in un tegame che vada in forno.

Cuocerli per 6-7 minuti.

Nel frattempo soffriggere uno scalogno nel tegame, aggiungere il vino bianco riducendolo alla metà.

Aggiungere le noci pelate e tritate, il mascarpone, restringere e spegnere.

Tagliare a fettine sottili i petti e disporli su un vassoio.

Successivamente disporre la crema di noci al centro per la sua lunghezza.

IL CUOCO GENTELMAN DICE

Assicurarsi che la carne sia assolutamente rimasta rosa al suo interno