



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001296

Registrata in data 12 Mag 2017 alle ore 15:22

da **CRISTIAN ORSINI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Anatra, arancia e amore

Anatra affumicata al the nero e miele di castagno, raffaello di fegatini, crema di patate allo zafferano e crema di carote.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Anatra

n. 1 anatra intera femmina non eviscerata da 2 kg

500 g di sale

500 g zucchero

1 limone

n. 1 lime

n. 1 arancia

anice stellato q.b.

bacche di ginepro q.b.

chiodi di garofano q.b.

cannella q.b.

aglio q.b.

rosmarino q.b.

30 g di thè nero

200 g miele di castagno

Fondo

180 g di carote

150 g sedano

100 g di cipolla

coriandolo q.b.

ginepro q.b.

pepe nero q.b.

finocchio q.b.

100 ml aceto

300 ml di succo di arancia

100 g zucchero

Raffaello di fegato

150 g cuori di fegatini

n. 4 nocciole intere

polvere di cocco q.b.

buccia di limone grattugiato q.b.

50 g formaggio caprino

sale q.b.

pepe q.b.

n. 1 cipollotto fresco

Crema di patate allo zafferano
400 g di patate
n. 2 bustine di zafferano
40 g burro
15 g olio evo
sale q.b.
pepe bianco q.b.

Schiacciata di carote
500 g di carote
30 g olio evo
sale q.b.
pepe bianco q.b.

Gel di arancia
succo di arancia q.b.
gelatina espressa
olio evo

Cavolini di Bruxelles
n. 12 cavolini di Bruxelles
20 g sale
80 g zucchero
buccia di limone q.b.

Cavolo nero
n. 1 cavolo nero
aceto q.b.
olio q.b.
sale q.b.

Rape e ravanelli
120 g di rapa bianca
120 g rapa rossa
100 g aceto
100 g acqua
n. 4 ravanelli
70 g zucchero di canna.

Preparazione

Disossare l'anatra, ricavando due petti, le due cosce senza osso, cuore, fegato e alette. Marinare petti e cosce con zucchero, sale, limone, lime, arancia utilizzando sia la buccia che il succo, anice stellato, ginepro, chiodi di garofano, cannella, aglio e rosmarino. Dopo due ore rimuovere le cosce, dopo tre ore, rimuovere i petti. Affumicare entrambi con una miscela di thè nero e miele di castagno. Tostare le ossa in forno, mettendole poi a bollire e aggiungendo una mirepoix tostato e spezie. Ridurre il succo di arancia aggiungendo aceto e zucchero. Al raggiungimento di un terzo del suo volume iniziale, aggiungerlo al fondo delle ossa e ridurre fino ad ottenere una demì glace. Fegato e cuore vanno messi a marinare in brandy, olio e alloro. Tirare via dalla marinata. Rosolare il cipollotto in olio evo. Aggiungere il fegato e cuocere sfumando con brandy. Mettere il composto nel food processor, aggiungendo il caprino, olio evo, sale e pepe. Creare delle sfere inserendo all'interno una nocciola, sale maldon e rollare nel cocco grattugiato e buccia di agrumi. Tagliare le patate sottili mettendole in un pentolino con zafferano, sale e pepe. Ridurre in crema con un minipimer aggiungendo burro. Tagliare le carote a rondelle e metterle in un pentolino con olio evo, rosolare e far cuocere fino a renderle soffici. Frullare grossolanamente. Dividere a metà i cavolini. Disporre il sale bilanciato in una padella antiaderente, disporre i cavolini, coprire con il restante sale e far cuocere lentamente. Rape bianche e rosse, donare una forma e cuocere in un liquido a risultato. Glassare con zucchero di canna. Ravanello sottile in acqua e ghiaccio. Cavolo nero a julienne e marinato all'istante. Spremere il succo di arancia, filtrare ed emulsionare con gelatina espressa. Cuocere il petto e il cubo ricavato dalla coscia di anatra in forno a 230° mantenendo la cottura della carne rosa e rendendo croccante la pelle. Impiattare.