



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001027

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 15:26

da FABIO DEL CUPOLO

Crema di grano e cavolfiore con petto d'anatra e mosto d'uva

Crema di grano e cavolfiore con petto d'anatra e mosto d'uva

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 6 persone

Cavolfiore 1 pz
Grano Chirico 200 g
Petto d'anatra 100 g
Uva da tavola 50 g
Zucchero 50 g
Vino rosso 200 ml
Aglio q.b.
Olio e.v.o. q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare un fondo con olio e aglio in una pentola, aggiungere il cavolfiore lavato e mondato, il grano, un pò di brodo, aggiustare di sale e lasciar cuocere fino a raggiungimento di una purea. Nel frattempo fare un vin cotto con vino, uva e zucchero. Scottare in una padella di rame il petto d'anatra con burro chiarificato e continuare a laccare fino alla fine della sua cottura.