



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003466 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Mar 2021 alle ore 11:30

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Petto d'anatra laccato, crumble al cioccolato e maggiorana, crema di castagne, castagne glassate al marsala pioppini e cavoletti ripassati.

Petto d'anatra laccato, crumble al cioccolato e maggiorana, crema di castagne, castagne glassate al marsala, pioppini e cavoletti ripassati. Mezza sfera di fegato d'anatra glassata ai frutti rossi con inserimento di castagne e salsa ai frutti rossi. Piatto composito dalle varie sfumature di sapori che creano nell'insieme un grande equilibrio.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 4 persone

2 Petti di anatra
Di circa 400 g ciascuna
Q.b. Sale bilanciato
Sale-zucchero, salvia frita, bacche di ginepro
Q.b. Miele
400 g Castagne fresche
100 g Scalogno
100 g Marsala Rosso
1 l Brodo vegetale
Sedano, carote, cipolle, pepe in grani
50 g Olio evo
Q.b. Sale e Pepe
4 Castagne grosse
200 ml Marsala rosso
120 g Farina di rimacinato
75 g Burro
45 g Panna fresca al 35%
10 g Zucchero
2 g Sale
10 g Maggiorana in polvere
Maggiorana fresca essiccata e macinata
90 g Cacao amaro
200 g Frutti di bosco
1 Scalogno
Q.b. Brodo vegetale
Q.b. Olio evo
200 g Fegato d'anatra
1 Scalogno
150 g Marsala rosso
Q.b. Brodo vegetale
Q.b. Olio evo
Q.b. Sale e Pepe
Q.b. Salsa ai frutti di bosco per glassare
Salsa ai frutti di bosco+colla di pesce

300 g Funghi pioppini
2 Cavoletti di Bruxelles
2 Spicchi di aglio rosso di Nubbia
Q.b. Aceto di mele (B)
Q.b. Olio evo
Q.b. Sale e Pepe
Q.b. Maggiorana fresca

Strumenti di cottura

Roner, padella, cutter, pentole

Preparazione

Per l'anatra: pulire i petti d'anatra, massaggiare con del sale bilanciato, miele e mettere sottovuoto in frigorifero per 30 minuti. Cuocere a roner per 45 minuti a 65°. Laccare con del miele e passare in padella da entrambi i lati facendo attenzione di rendere la pelle croccante. Tagliare e servire.

Per la crema di castagne: cuocere le castagne in forno a 180° per 30 minuti. Rosolare lo scalogno precedentemente tritato, aggiungere le castagne sgusciate. Sfumare con il marsala, farlo evaporare e successivamente aggiungere il brodo ben caldo. Portare a cottura le castagne, quindi frullare e aggiustare di sale e pepe.

Per le castagne glassate: cuocere le castagne in forno, sgusciare, tagliare e metterle in un pentolino con il marsala. Fare ridurre il marsala e spegnere.

Per il crumble al cioccolato: mettere tutti gli ingredienti dentro il cutter, impastare il tutto. Quando il composto sarà pronto cuocere a microonde. Sbriciolare.

Per la salsa ai frutti rossi: pelare e tritare finemente lo scalogno, metterlo in una casseruola con un filo di olio e fare cuocere dolcemente. Aggiungere i frutti rossi cuocere velocemente fino a quando non si disfano, aggiungendo se necessario del brodo. Sistemare di gusto, frullare il composto e passare a setaccio fine.

Per il fegato d'anatra: pelare e tritare finemente lo scalogno, metterlo in una casseruola con un filo d'olio fare cuocere. Aggiungere il fegato d'anatra tagliato, rosolare sfumare con il marsala aggiungere il brodo e portare a cottura. Frullare e renderlo liscio e cremoso. Mettere in una sac a poche, mettere il composto per metà in un tappetino a mezza sfera, aggiungere le castagne già cotte e tagliate e completare con alto composto. Mettere in congelatore. Sformare e glassare con la salsa ai frutti rossi con aggiunta di gelatina sciolta in precedenza.

Per i contorni: pulire i pioppini e passarli in padella con olio, aglio in camicia e maggiorana. Pulire i cavoletti sfogliarli e cuocerli per pochi secondi in acqua ed aceto di mele.

Come servire: da un lato del piatto adagiare con una spatola la crema di castagne, aggiungere le mezze sfere di fegato d'anatra, i funghi, i cavoletti, crumble al cioccolato ed le castagne glassate. Dall'altro lato mettere il petto d'anatra già passato in padella, la salsa ai frutti rossi e finire con cimette di maggiorana.