Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **25 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **6**
petti singoli di anatra con pelle da circa 170/180g l'uno

- **3** arance amare di dimensioni medie

- **1 bicchiere**
vino rosso

- **250g**

farina di grano tenero “00”

2
spicchi di aglio

1 rametto di timo

burro

zucchero

olio extra vergine

sale e pepe

DESCRIZIONE:
Le origini del piatto che vi propongo per il mese di Dicembre ed in modo particolare per Natale, sono molte lontane nel tempo e ancora oggi combattute tra Italia e Francia. La tradizione narra che l’allora duchessa Caterina de’ Medici, prima di divenire regina di Francia, quindi ancora in territorio italiano e con più precisione a Firenze, chiese ai suoi cuochi di corte di sorprenderla in occasione di un banchetto natalizio. Come è noto, la selvaggina è di casa nelle terre toscane: fu proprio l’astuzia di un cuoco ligure che in quell’occasione diede origine al “Papero alla Melarancia”, così come venne chiamata in fiorentino la noi, oggi nota “Anatra all’Arancia”. E’ da ricordare inoltre che la diffusione delle arance nel nostro paese avvenne nel XV secolo: importate dalla Cina, diffuse nel mediterraneo dagli arabi e in Italia dai mercanti genovesi. Nel 1533, Caterina de’ Medici sposò il duca d'Orléans, che divenne re di Francia nel 1547 con il nome di Enrico II, così per diretta conseguenza, la duchessa divenne regina di Francia. Sempre in onore del Natale, la regina fece preparare presso la corte di Francia, lo stesso piatto che in occasioni passate aveva suscitato un certo successo tra gli invitati. Fu da allora che nacque la competizione tra Italia e Francia sulle origini di un piatto che oggi è di fama Mondiale! Che si chiami “Canard a l’orange”, “Duck with orange sauce” o “Ente mit orangen”, oggi questa pietanza si è ritagliata un posto in prima fila nella cucina internazionale e gli Chef più creativi, si divertono a riproporla in svariati modi e con le rivisitazioni più sorprendenti!

ESECUZIONE:

Preparare i petti d’anatra per la cottura eliminando le parti nervose della carne e inciderli dalla parte della pelle eseguendo tre tagli obliqui in entrambi i sensi, in modo tale da ottenere una specie di griglia. Spremere le arance e ottenere da una, prima di ricavarne il succo, dodici fettine sottili prive di semi. In una padella anti-aderente, fare rosolare l’aglio in abbondante burro, salare e pepare i petti dei volatili e rosolarli a fiamma viva prima dalla parte dell’incisione, cercando di far risultare la pelle croccante, continuare la cottura nella parte opposta, sfumando in seguito con il vino rosso e aggiungendo il timo sfogliato. Portare a termine la cottura a seconda dei propri gusti. Mantenere al caldo i petti d’anatra e cominciare la preparazione della salsa all’arancia, aggiungendo nel fondo di cottura, il succo delle tre arance, un cucchiaino di zucchero, una noce di burro e la farina diluita con un goccio di acqua fredda. Fare ridurre la salsa insieme alle dodici fettine di arancia, che saranno poi la guarnizione finale del piatto e sistemare di gusto. Filtrare infine la salsa ottenuta con l’aiuto di un colino, tagliare trasversalmente i petti d’anatra ed adagiarli sovrapposti, ma ugualmente ben distesi nei singoli piatti di portata. Glassare i petti con la salsa calda e adagiarvi sopra due fette di arancio “cotto”, aggiungere come tocco finale delle gocce di olio extra vergine di oliva. Molto indicato in abbinamento con questo piatto, è l’Amarone, un ottimo vino rosso della regione Veneto e più precisamente delle campagne del veronese. Questo vino si accompagna bene, inoltre, con tutti i tipi di selvaggina.