

SECONDO DI CARNE

PETTO D'ANATRA CON INSALATA DI CLEMENTINE

SIMONE PANELLA

SCOTTARE per tre minuti a fuoco medio, con poco olio, i due lati del petto d'anatra cominciando dal lato della pelle. Mettere da parte il petto e nella stessa padella deglas-



sare con il succo filtrato di un paio di clementine e far restringere a fuoco lento ottenendo la salsa per il piatto. Finire la cottura della carne in forno a 160° per circa 10-15 mi-

nuti. Al momento del taglio la carne dovrà risultare di un rosa molto vivo. Nel frattempo preparate l'insalata di finocchio tagliato finemente con la mandolina, olive di Gaeta e alcuni spicchi di clementine pelati a vivo. Poco prima di servire, condire con olio, sale e pepe. Tagliare il petto in listarelle molto sottili (3-4 millimetri di spessore). Sistemare l'insalata nel piatto, aggiungere l'anatra disposta a ventaglio, aggiustare di sale e pepe, infine disporre la salsa a piacere.

**Vino consigliato: Flaccianello
della Pieve 2006 — Fontodi**