

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Petto di anatra con gli agrumi

Strawberry · Thursday, April 21st, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- un petto di anatra da 500 gr
- 4 fette di pancetta
- 4 scalogni
- 50 gr uvetta sultanina
- timo
- 2 limoni
- 3 arance
- un bicchiere di moscato
- 100 gr burro
- sale pepe

### Preparazione:

Salate e pepate il petto di anatra, farcitelo con le fette di pancetta, arrotolatelo e legatelo con spago da cucina, disponetelo in una pirofila, cospargetelo con tre- quattro fiocchetti di burro e qualche fogliolina di timo, mettete in forno a 160° per 40 minuti a metà cottura bagnate il petto con un bicchiere di arance spremute. Mettete l'uvetta in ammollo nel vino per 10 minuti. In un tegame mettete una noce di burro, gli scalogni tagliati in quattro parti, l'uvetta con il vino, il succo dei limoni, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti. Tagliate il petto d'anatra a pezzi, conditelo con la salsa preparata, decorate con fettine sottilissime di buccia di arancia e limone.

This entry was posted on Thursday, April 21st, 2011 at 2:27 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

