
Petto d'anatra con salsa alle amarene sciropate, zenzero e fiori di timo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una preparazione diversa dalla solita ricetta all'arancia, ma semplice e raffinata. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una semplice ma davvero gustosa ricetta che ho preparato oggi a pranzo, avevo preso un bel petto d'anatra e volevo cucinarlo in maniera un po' diversa dalla solita ricetta (e sue varianti) all'arancia. In frigorifero c'era ancora un pezzo di zenzero e subito mi ha attirato il suo profumo speziato, per controbilanciare la sua freschezza leggermente piccante ho pensato di utilizzare una nota dolce grazie alle ottime amarene candite e sciropate [Fabbri](#), oltretutto avrebbero potuto, e così è stato, dare una nota croccante in un certo senso alla salsa. Per completare ho usato dei profumatissimi fiori di timo che han dato una nota di costa mediterranea. La ricetta è davvero semplice da preparare, basta prima arrostitire il petto d'anatra dalla parte della pelle, in modo che rilasci il suo grasso e diventi croccante, poi si completa la sua cottura in forno caldo per un breve tempo, deve rimanere colorato rosa rosso al centro altrimenti diventa stopposo. La salsa l'ho addensata con dello yogurt intero, giusto il tempo di mettere poi in tavola il piatto e scattare due foto che Ginevra guardava il petto con fare famelico, risultato si è mangiata una porzione e mezzo... e ha terminato dicendo "papà quando la rifacciamo l'anatra?", son soddisfazioni :-). Ecco quindi la ricetta per questo gustoso e saporito petto d'anatra dove note dolci, fresche e speziate si sposano tra loro grazie alle amarene e allo zenzero, senza considerare il profumo dei fiori di timo. **Ingredienti per due persone** 400 grammi di petto d'anatra una decina di [amarene Fabbri](#) un pezzo di zenzero di circa 1 centimetro 3 cucchiaini di yogurt intero fiori di timo fresco succo di limone sale e pepe Incidere a reticolo la pelle del petto d'anatra, quindi tagliare questo a metà, salare e pepare per bene il petto. Farlo arrostitire a fiamma alta per un paio di minuti in una piccola teglia dalla parte della pelle, quindi trasferire in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti (deve restare rosa rosso al centro). Lavarlo dalla teglia e lasciarlo riposare fasciato nella stagnola. Nella teglia riprendere con il fondo di cottura con le amarene sgocciolate, sciacquate dallo sciroppo in eccesso e tagliate a metà, aggiungere quindi lo zenzero pelato e grattugiato e il succo di mezzo limone, far andare a fiamma dolce per un paio di minuti mescolando in modo da amalgamare con il fondo di cottura, versare quindi tre cucchiaini di yogurt e i fiori di timo, mescolare e terminare la cottura per qualche altro minuto. Servire al centro del piatto il petto d'anatra con un po' di salsa alle amarene e zenzero e decorare con qualche fiore di timo. Buon appetito e buona domenica a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)