

---

# Petto d'anatra al Grand Marnier

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una rivisitazione della classica versione all'arancia, ma usando il liquore e profumandola questa volta con l'aggiunta del dragoncello. Dal blog La piccola casa**

Questa ricetta davvero semplice e veloce da cucinare l'ho preparata su diretta richiesta di Ginevra. mi ha chiesto espressamente quando le avrei preparato di nuovo l'anatra.. quindi detto fatto, ecco la ricetta del piatto che lei ha letteralmente divorato e gustato.

L'idea semplice era quella di fare un classico, ovvero l'anatra all'arancia, poi ho pensato che avrei potuto un po' modificare la ricetta classica semplicemente non usando le arance ma al loro posto un liquore come il Grand Marnier e per arricchire la "francesità" (mi si permetta il neologismo tipo petaloso) un po' di dragoncello (loro lo chiamano *estragon*) che apporta un profumo erbaceo al tutto che ben si bilancia al dolce del liquore.

La ricetta di questo piatto a base di anatra è davvero semplice da preparare e si cuoce in pochi minuti, ecco quindi come cucinare questo piatto davvero gustoso:

## Ingredienti per due persone

un petto d'anatra

un bicchierino di Grand Marnier

il succo di mezza arancia

un rametto di dragoncello fresco

sale

pepe

olio extravergine di oliva

---

Tritare finemente il dragoncello, quindi aggiungerlo al succo di arancia e miscelare con il Grand Marnier. Tagliare a metà il petto d'anatra, salarlo e peparlo, versare in padella un cucchiaio d'olio, alzare la fiamma, quindi cuocere per qualche minuto il petto dalla parte della pelle. Quando la pelle sarà dorata, girare il petto, far andare per un minuto, quindi versare l'emulsione preparata con il Grand Marnier, far sfumare e cuocere per qualche minuto ancora.

Servire al centro dei piatti, decorando con un rametto di dragoncello.

Buon appetito e buon week end a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)