ANATRA ALL'ARANCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra di grossezza media,
- 5-6 belle arance,
- 1 tazza di brodo magro corretto con succo di limone,
- 2-3 zollette di zucchero,
- 2 cucchiai di aceto,
- 50 gr di burro,
- 2 cucchiai d'olio d'oliva,
- sale.

Fiammeggiate, pulite e lavate l'anatra asciugandola alla perfezione, quindi mettetela a rosolare in una pirofila con olio e burro.
Appena la doratura sarà uniforme, salatela, bagnatela con il brodo e mettetela a cuocere in forno a calore moderato.
A cottura finita, ritirate l'anatra e mettetela da parte al caldo in un piatto di servizio.
Passate al setaccio il fondo di cottura e aggiungetevi il succo filtrato di due arance con la parte gialla della buccia di limone tagliata a listerelle sottili e scottata in acqua bollente.
In una piccola casseruola fate sciogliere due zollette di zucchero sfregate sulla scorza d'arancia e allungate il "caramello" cosi ottenuto con l'aceto.
Aggiungetelo ora alla salsa di cottura e fate scaldare a fuoco basso, mescolando e senza raggiungere il punto di ebollizione.
La salsa all'arancia va versata sui pezzi di anatra trinciata disposti su un largo piatto di servizio.
Decorate il bordo del piatto con gli spicchi delle rimanenti arance, sbucciate e private dei semi.