

ANATRA ARROSTO CON TIMBALLO DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra
- 200 g di sedano
- 300 g di patate grandi
- 1 carota di 150 g
- 2 scalogni tagliati a cubetti
- 160 g di funghi assortiti
- prezzemolo tritato
- absolut vodka
- 40 g di burro
- 30 g di aceto di vino bianco
- 20 g di zucchero bianco
- sale
- pepe macinato al momento
- 250 g di brodo d'anatra ristretto

Tagliare il petto e le cosce dell'anatra e fatele dorare.

Fate bollire il brodo d'anatra.

Contemporaneamente, fate bollire aceto e zucchero.

Quando lo zucchero è diventato caramello, versate il brodo d'anatra e restringete.

Tagliate le patate e la carota sbucciate a strisce lunghe e sottili e mescolate con cura.

Aggiungete il sale e il pepe macinato.

Stendete il composto fino a farlo diventare una torta di verdure e friggete bene su entrambi i lati in una padella antiaderente.

Servite a fette.

Per un effetto più decorativo, tagliate la torta ad anelli usando una piccola mazza e mettete due o tre anelli uno sopra l'altro in un timballo.

Fate dorare i petti e le cosce in una padella antiaderente.

Ultimate la cottura delle cosce nel forno e contemporaneamente friggete a fuoco lento i petti nella padella, con la pelle rivolta verso il fondo.

Fate dorare nel burro i cubetti di sedano.

Friggete i funghi nel burro assieme allo scalogno tagliato a cubetti e al prezzemolo tritato.

Salate e pepate.

Aggiungete alla salsa un po' di grasso d'anatra e mescolate.

Salate e pepate.

Alla fine aggiungete Absolut Vodka.