ANATRA CON PORTO E CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di piccole anatre
- 50 cl di brodo di carne
- 10 cl di vino porto
- 5 cl di cognac
- noce moscata
- 1 arancia (succo)
- gelatina di ribes
- 500 g di ciliegie
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Salate e pepate i petti d'anatra e sistemateli in una padella antiaderente appena unta di olio.
Fateli rosolare a fuoco basso finché la carne all'interno risulterà rosata.
Eliminate il fondo di cottura, bagnate i petti d'anatra con mezzo dl.
di cognac bollente, fiammeggiate e lasciate spegnere la fiamma.
Insaporite con noce moscata e pepe.
Togliete i petti dalla padella e teneteli in caldo.
Versate nel recipiente il porto e il succo d'arancia, fate restringere il liquido, poi versatelo in una casseruola in cui avrete scaldato il brodo.
Spostate la casseruola sull'angolo del fornello e, sbattendo con una frusta, incorporatevi un cucchiaio di gelatina di ribes.
Appena sarà sciolta unite le ciliegie snocciolate.
Tagliate a filetti i petti d'anatra, sistemateli su un piatto e versatevi sopra metà della salsa alle ciliegie.
Servite con la restante salsa a parte.