

# INSALATA D'ANATRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto d'anatra
- 1 mazzo di insalata lattuga
- 2 mazzetti di cicoria
- alcune gocce di aceto balsamico
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 1 arancia
- aceto di lamponi

Saltare in padella il petto d'anatra senza olio, fino a rendere la carne rosolata.

Far raffreddare la carne e tagliarla a fettine sottili.

Lavare la lattuga e la cicoria, asciugare, e tagliare alla julienne.

Mettere le verdure in un'insalatiera.

Preparare una salsa vinaigrette con aceto balsamico (o aceto aromatizzato), aceto di lamponi, olio, sale o pepe.

Versare la salsa sopra le verdure.

Sbucciare l'arancia e tagliarla in spicchi.

Disporre le verdure su un piatto e appoggiarvi sopra le fettine di anatra.

Porre gli spicchi d'arancia alla base dell'anatra e decorare con mirilli.