

PETTI D'ANATRA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 8 persone:

- 8 petti d'anatra della stessa dimensione
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- timo
- alloro
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- sale
- pepe

Per guarnire:

- fagiolini
- burro
- 5 patate
- olio per friggere
- sale

Incidete con tagli trasversali il lato con la pelle dei petti d'anatra.

Allineateli su un vassoio profondo e irrorateli con olio, vino, sale e pepe mescolati.

Unite timo e alloro e lasciate riposare un paio di giorni al fresco.

Scaldate una casseruola a fondo pesante e allineatevi i petti di anatra con la pelle rivolta verso il basso.

Cuocete a fiamma moderata per 7 minuti, girateli, spruzzateli con il brandy, salate, pepate e cuocete 4-5 minuti.

Togliete i petti di anatra e teneteli al caldo.

Versate nella casseruola il liquido di macerazione filtrato, stemperatevi la fecola e fate addensare per 5-10 minuti.

Affettate sottilmente ciascun petto e irrorate con la salsa.

Affettate sottili le patate, foderate un colino con le fette, appoggiatevi sopra un altro colino più piccolo e friggete in olio caldo.

Riempite i cestini di patate con fagiolini al burro.

Servite il petto d'anatra con i cestini di patate.