

## PETTO D'ANATRA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti d'anatra
- 2 pompelmi
- 1 arancia
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- sale
- 2 grani di pepe
- 1 pizzico di cannella (facoltativo)

Pelate al vivo i pompelmi sopra una ciotola per raccoglierne il succo.

Tagliate la polpa a dadini, metteteli in una pentola con il loro succo e quello dell'arancia.

Aggiungete lo zucchero, due grani di pepe, un po' d'acqua e, soltanto se piace il sapore, un pizzico di cannella.

Cuocete a fuoco medio per un quarto d'ora.

Intanto praticate piccole incisioni nella parte più grassa dei petti e rosolateli a fuoco vivo in un tegame con un cucchiaio d'olio.

Continuate la cottura in forno per 10 minuti.

Ritirate, tenete la carne al caldo e lasciatela riposare prima di affettarla.

Versate l'aceto nella teglia di cottura, mescolate.

Unite due cucchiari di succo di pompelmo.

Salate, pepate e fate ridurre a fiamma bassa.

Regolate sale e pepe.

Amalgamate al composto una noce di burro mescolando con cura.

Tagliate i petti a fettine leggermente oblique, disponetele sul piatto da portata e copritele con la salsa agrodolce.