

PETTO D'ANATRA CON GALLETTE DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti d'anatra con la pelle
- 200 g di riso integrale
- 40 g di funghi secchi
- 2 tuorli d'uovo
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di brodo di pollo
- 1 bicchierino di cognac
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di farina
- 40 g di burro
- 1 pizzico di cerfoglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Portate ad ebollizione in una casseruola mezzo litro d'acqua salata, unite il riso e lasciatelo cuocere fino a quando avrà completamente assorbito il liquido.

A questo punto toglietelo dal fuoco, lasciatelo intiepidire e incorporatevi due tuorli e una macinata di pepe.

Fate fondere 20 g di burro in una padellina, rosolatevi gli scalogni tritati a calore moderato per 4-5 minuti, sempre mescolando, quindi aggiungete i funghi, fatti ammorbidire in acqua fredda e strizzati.

Mescolate e lasciate cuocere a recipiente coperto per 3 minuti.

Bagnate il soffritto con il Cognac e il brodo e fate ridurre il miscuglio della metà, quindi incorporatevi la panna e spegnete.

Fate intiepidire il composto, frullatelo e tenetelo in caldo.

Praticate alcune incisioni sulla pelle dei petti d'anatra, servendovi di un coltellino ben affilato, cospargeteli con sale e pepe e fateli rosolare a fuoco vivo in una padella antiaderente, prima dal lato della pelle, quindi dall'altro.

Diminuite la fiamma e cuocete la carne a calore moderato per 8-10 minuti.

Nel frattempo incorporate al riso due cucchiaini di salsa di funghi.

Fate scaldare l'olio in una padellina, mettetevi un cucchiaio del composto di riso, schiacciatelo e fate dorare la galletta ottenuta da entrambi i lati.

Trasferitela su un foglio di carta assorbente e ripetete l'operazione fino ad esaurimento del riso.

Al termine ponete le gallette su un piatto di portata caldo, sistematevi sopra la carne tagliata a fettine sottili e versate su questa la salsa di funghi calda, alla quale avrete incorporato il resto del burro.

Cospargete la preparazione col cerfoglio tritato e servite.