

ANITRA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- un'anitra del peso di kg. 1 o 1,200,
- 50 gr. di burro,
- due arance,
- poco zucchero,
- poca farina,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- poco brodo,
- liquore all'arancia (curacao),
- olio,
- sale,
- pepe.

Fiammeggiate l'anitra, eliminate le zampe, la testa, la ghiandola che si trova sul portacoda lavatela in acqua corrente, sgocciolatela e asciugatela.

Mettetela a rosolare in una casseruola con un pezzetto di burro e qualche cucchiata di olio, salatela, pepatela e bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco.

Proseguite la cottura lentamente, cospargendo di tanto in tanto l'anitra con il suo sughetto.

Unite durante la cottura un po' di brodo bollente.

Nel frattempo sbucciate le arance cercando di intaccare solo la parte gialla e non quella bianca, perché amara.

Tagliate la buccia a listerelle sottilissime, scottatele per qualche minuto in acqua in ebollizione, scolatele e lasciatele raffreddare.

In una casseruolina a parte raccogliere lo zucchero (circa due cucchiata) con qualche cucchiaino di acqua.

Mettetelo al fuoco e fatelo leggermente caramellare; quindi unitevi il succo delle arance e lasciate ridurre il liquido della metà circa.

Fate sciogliere a parte il rimanente burro, unitevi un cucchiaino di farina e lasciate leggermente tostare il composto.

Aggiungete due decilitri circa di brodo e fate addensare la salsa.

Mescolatela quindi allo sciroppo di arance unendo anche il liquore alla arancia e le scorzette.

Sgocciolate l'anitra dal sugo, tagliatela a pezzi (oppure lasciatela intera) e disponetela su un piatto.

Sgrassate il sugo dell'anitra e mescolatelo alla salsa, precedentemente preparata.