

Anatra all'arancia



Ingredienti:

1 anatra da circa 1,6 kg

100 g brasato

3 arance

1 bicchiere vino bianco

30 ml Grand Marnier

100 g pancetta affettata

sale, rosmarino, salvia

Salate al interno l'anatra pulita e riempite con il pezzo di brasato e 1/2 arancia a fette e rosmarino. Coprite al esterno con le fette di pancetta e qualche fettina di arancia e salvia. Legatela. Coprite con Magic Cooker una pentola vuota e riscaldare sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Mettete l'anatra.



Coprite e rosolate a fiamma alta 2 minuti. Spostate dalla fiamma, aspettate 30 secondi e girate l'anatra. Continuate ancora 2 minuti a fiamma alta. Aggiungete il vino bianco e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa del fornello medio per 35 minuti. Aggiungete il succo delle 2 arance, il liquore, sale e zeste di arancia.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore,

poi a fiamma bassa 10 minuti. Girate a metà del intervallo.
Calcolate all'incirca 5 minuti per ogni etto di
anatra. Finite la cottura con altri 5 minuti di fiamma alta
per addensare il sugo. Spegnete e lasciate coperto 2 minuti.



Lasciate riposare altri 5 minuti prima di tagliare e servite
con delle fette di arancia e sughetto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.