

PETTO DI ANATRA ALLE PESCHE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 1 arancia - 1/2 limone - 75 ml di liquore all'arancia - (Cointreau, Grand Marnier) - 500 g di patate novelle - 1 zucca (circa 900 g) tagliata a cubetti - 2 petti d'anatra - 4 pesche tagliate in 2 - 2 cucchiaini di farina - 1 cucchiaino di zucchero semolato

1. Preparare il brodo: con una grattugia, grattugiare la scorza dell'arancia e del mezzo limone e metterle nella bacinella in metallo. Spremere gli agrumi sopra la bacinella per aggiungere il succo. Mettere il liquore d'arancia e versare l'acqua fino al simbolo VAPORE per raggiungere 500 ml.

2. Inserire il cestello vapore interno. Aggiungere le patate e la zucca. Nel cestello vapore XXL, disporre i petti di anatra e le pesche e richiudere il coperchio.

3. Avviare il programma VAPORE per 35 minuti. Il tempo di cottura dei petti di anatra può variare a seconda delle dimensioni dei petti. Prolungare se necessario.

4. Alla fine del programma, togliere i 2 cestelli e coprirli per mantenere al caldo la carne e le verdure.

5. Preparare la salsa con il brodo. Aggiungere la farina e lo zucchero. Richiudere il coperchio e togliere il tappo. Avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 4/110°C.

6. Versare la salsa sui petti di anatra e servire ben caldo.

Consigli del cuoco :

Per ottenere dei petti d'anatra ben colorati, farli saltare in padella (da entrambi i lati) prima di farli cuocere al vapore. Regolare il tempo di cottura. Per una salsa più omogenea, passarla al setaccio prima di servirla.

Cook Expert ■

© Marcel Mattiussi