

## 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, passar	ria ai setaccio prima di serviria.
	Cook Expert I
	© Marcel Mattiuss