

. Anatra muta ai profumi di bosco

ricetta dello Chef
Stefano Gallo
del ristorante
La Barrique Torino
dedicata a
Sogno di una notte d'estate
di W. Shakespeare
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per l'anatra

Sviscerare e fiammeggiare le anatre per eliminare eventuali piume. Lavare i volatili e asciugarli bene. Con un coltello affilato staccare i petti e le cosce. Dopo averle salate e pepate, marinare le cosce nel succo di arancia con le foglie d'alloro e l'aglio.

Ingredienti per 4 persone

2 anatre mute femmine; 1 arancia; sale e pepe

Procedimento per il fondo d'anatra

Spezzare le carcasse delle anatre, lavarle e asciugarle. Procedere nella preparazione di un classico fondo di cipolle, carote, sedano, alloro, aglio, concentrato di pomodoro e vino bianco.

Ingredienti

1 cipolla; 1 costa di sedano; 1 carota; foglie di alloro; 2/3 spicchi d'aglio; ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro



Procedimento per i frutti di bosco

Caramellare il miele, unire i lamponi e il fondo di anatra. Portare alla consistenza desiderata e controllare il gusto.

Ingredienti ½ cucchiaino miele d'acacia; ½ cestino lamponi freschi; fondo d'anatra

Procedimento per la composta di mirtilli

Lavare i mirtilli, lasciarne fondere la metà con un cucchiaino di zucchero. Salare leggermente, passare al setaccio e unire i mirtilli rimanenti.

Ingredienti

1 cestino mirtilli freschi; 1 cucchiaino da caffè di zucchero; sale

Procedimento per la cottura dell'anatra

Asciugare le cosce dalla marinata, disporle nei sacchetti sottovuoto e cuocerle per circa 12 ore a 65°.

Presentazione del piatto

Scottare i petti in casseruola con le cosce, salare, pepare, lucidare con il miele. Passarle in forno a 180° e portare a cottura tenendo la carne rosata. Cuocere separatamente i funghi e le verdure di stagione e comporre il piatto disponendo le cosce caramellate, il petto scaloppato e a lato le verdure e i funghi. Nappare con salsa di lamponi, macchiare con la composta di mirtilli e ultimare il piatto con i funghi, gocce di olio extravergine d'oliva e cristalli di sale Maldon.

Ingredienti

Olio extravergine d'oliva; 300 gr funghi di stagione puliti e lavati (porcini, linaioli, spugnole, finferli); verdure di stagione; sale Maldon; pepe

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Freisa di Chieri secco vivace 2009

La vivace briosità di questo vino e il suo profumo che ricorda i frutti di bosco e la viola lo rendono adatto ad accompagnare la leggera grassezza della carne di selvaggina e i sapori di bosco del condimento.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net