

## *Chef Andrea Ribaldone*

### **MENU' DELLE FESTE**

## *Cortese a tutto pasto*

### **ANATRA, ZUCCA E VERMOUTH**

Vino in abbinamento: *Monferrato Casalese Cortese fermo*

#### *Ingredienti*

##### *Per l'impasto:*

- 4 petti d'anatra da 220 g
- ½ l di vermouth
- 400 g di zucca
- 1 cucchiaino di pasta di senape



##### *Per il chutney:*

- 1 mela cotogna
- 30 g di cipolla bianca
- zucchero e aceto a gusto

#### **Procedimento**

Per questo piatto, utilizzate solo il petto di anatra.

Abbrustolite la pelle del petto di anatra in una padella con dell'olio.

Togliete dal fuoco il petto di anatra, sgrassate la padella (con un pezzo di scottex, pulite la padella) e mettete del burro. A fuoco vivo e a burro spumeggiante, cuocete il petto di anatra: nappate con il fondo di cottura la carne del petto di anatra finché non arriva al punto di cottura giusto, così da arricchire il sapore della carne.

Fate una riduzione del vermouth.

Fate riposare la carne, glassatela poi in forno a 100 gradi con un pennello con il vermouth ridotto, fatelo più volte finché non si glassa la pelle del petto di anatra.

Tagliate la zucca, cuocetela in forno ricoperta con carta stagnola. Una volta cotta, spolpatela, frullatela e conditela con sale e noce moscata.

Sbucciate la mela, pelate la cipolla bianca, dividetela a metà e tagliatela a fette sottili: versate l'aceto nel composto che state realizzando, aggiungete lo zucchero e stufate il tutto. Fate cuocere il tutto a fuoco basso per 1 ora dal primo bollore, fino a che non otterrete un composto denso.

Per l'impastamento, allungate con un cucchiaino di acqua la pasta di senape, a ricordare la mostarda.