



NOVEMBRE



Mia zia Emilia le faceva ripiene con parmigiano, lardo e mortadella. Che buone, che ricordi! Le anatre sono le stesse, allevate da noi ancor oggi come allora, ma la ricetta un'altra, direi moderna! Pi' tecnologica, come direbbe qualcuno.

Massimo Spigaroli

IL PETTO E LA COSCIA DI ANATRA GERMANA SU TORTINO DI PATATE E FAGIOLI GRIGI CON FICO CAMELLATO E CONFETTURA DI TERMARINA

Ingredienti per 4 persone

4 petti e 4 cosce di anatra germana, g. 200 di fagioli grigi freschi, 2 scalogni, g.30 di zucchero, un mazzetto di erbe aromatiche, g. 250 di patate, 4 fichi, g. 40 di confettura di termarina, mezzo bicchiere di malvasia dolce, g. 150 di burro, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Procedimento

Per le cosce: dissolate la parte della sovracoscia, salate e richiudete la carne su se stessa, legandola ben stretta con lo spago in modo da formare una piccola palla dalla quale spoger la parte finale della gambetta. Ponete al fuoco una casseruola con uno scalogno tritato e poco burro, fate imbiondire. Quindi adagiatevi le quattro coscette, bagnate con mezzo bicchiere di malvasia dolce, lasciate evaporare per met del suo volume, aggiungete un mazzettino di erbe aromatiche e coprite, lasciando stufare lentamente fino a cottura ultimata.

Per i fagioli: rosolate uno scalogno con una piccola noce di burro, aggiungete i fagioli e una foglia di alloro, coprite con acqua, salate e fate cuocere lentamente.

Per il tortino di patate: pelate ed affettate le patate sottilissime, ponetele a strati sopra una placchetta da forno (come si usa fare per preparare le lasagne), salate ogni strato e infornate per circa quindici minuti. Sfornate e tagliate a rettangolo.

Per i petti: in una padella antiaderente rosolate con poco burro a fuoco vivo i petti d anatra e, dopo averli salati e pepati leggermente, passateli in forno a 180 gradi per circa 10 minuti.

Per i fichi: ponete sul fuoco un padellino antiaderente e fate caramellare poco zucchero con una piccola noce di burro, disponetevi quindi i fichi, girandoli prima da un lato e poi dall'altro fino a quando non saranno ben glassati. Disponete infine sul piatto i fagioli, la coscia e, a seguire, il tortino di patate sopra al quale sistemerete il petto ben glassato. Disponete in un angolo del piatto un cucchiaino di confettura di termarina sovrastata dal fico caramellato.