



Vizio & Sfizio

TERRINA DI ANATRA CON SALSA ALLO ZAFFERANO (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

1,5 kg. anatra
200 gr. di odori (carota, sedano e cipolla tagliati a pezzi)
1 bicchiere di Brandy
1 bicchiere di panna
15-20 pistilli di zafferano in pistilli (Santu Engiu - Su Tzaffaranu)
burro, Maizena
8 fettine di pane
50 gr. soncino
olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pulite l'anatra togliendo eventuali residui di piume e le interiora e disponetela in una teglia insieme agli odori. Arrostita in forno a 180° per 40 minuti; a cottura ultimata, lasciate intiepidire l'anatra, quindi spolpatela tenendo da parte gli ossi. Passate al tritacarne la polpa ottenuta con gli odori, aggiungete il Brandy e regolate di sale e pepe. Raccogliete il trito ottenuto in una ciotola, incorporate il burro ammorbidito quanto basta per ottenere un composto omogeneo. Riempite con il composto una terrina e lasciate raffreddare in frigorifero per 4 ore.

Per la salsa, trasferite il fondo di cottura della teglia con gli ossi d'anatra in un tegame, coprite con dell'acqua a filo e continuate la cottura sino a ridurre il fondo di 1/3, sgrassando continuamente. Al termine, passate al colino, aggiungete un bicchiere di panna, gli stimmi di zafferano e legate la salsa con un cucchiaino di Maizena sciolto in un poco di acqua ed un pizzico di sale e pepe.

In un piatto distribuite a specchio la salsa, al centro posizionate un poco di insalata e sopra adagiate una fetta di terrina di anatra, accompagnando il tutto con del pane leggermente abbrustolito.

Buon Appetito !!!