

ANATRA COTTA A LEGNA PRESSATA ALL'ARDESIA CON SCIROPPO DI MELAGRANA E CARDI AL LATTE

preparazione: 10 minuti

cottura: 3 ore

difficoltà: media

Accendete il fuoco nel forno a legna senza alimentarlo troppo e inserite le due lastre di ardesia.

Aprite a libro l'anatra, stendetela leggermente con un batticarne, adagiatela su un piatto, cospargetevi le erbe, un velo d'olio e la polvere di scorza d'arancia, quindi fatela insaporire per qualche ora tenendola al fresco.

Mondate e lavate i cardi, tagliateli a pezzetti e fateli bollire per 3' in acqua e limone.

In una padella con dell'olio rosolate la cipolla tagliata finemente, unitevi i cardi bolliti, il latte e lasciate stufare il tutto a recipiente coperto, finché i cardi non saranno teneri e si sarà formata una crema densa.

Eliminate tutte le erbe dall'anatra e asciugatela bene con un pannocarta, quindi stendetela su una lastra di ardesia e appoggiatevi sopra con cura l'altra lastra. Fate cuocere in un angolo del forno, facendo attenzione che la temperatura non sia troppo elevata (circa 160°), per almeno un'ora e comunque fino a che non risulterà croccante all'esterno e morbida e rosata all'interno.

Servite l'anatra tagliata a losanghe, accompagnandola con i cardi al latte e in una ciotolina a parte lo sciroppo di melagrana.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1/2 anatra disossata (1 kg circa)
- 400 g di cardi puliti
- rosmarino, timo, salvia, alloro
- polvere di scorza d'arancia essiccata
- sedano
- sciroppo di melagrana della "Fattoria Altaura"
- 2 lastre di ardesia o pietra lavica ben lavate
- 1 limone
- 1/2 cipolla
- 2 dl di latte
- olio extravergine d'oliva
- sale affumicato
- pepe nero di mulinello
- sale

MARCO SQUIZZATO

AZ. AGR. BIOLOGICA ALTAURA E MONTE CEVA "IL FILO D'ERBA", CASALE DI SCODOSIA

VINO CONSIGLIATO

Merlara Rosso Doc

