

## PETTO D'ANATRA CON PORCINI, TARTUFO E PANCAKE DI CASTAGNE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Menù-Zutaten

30 g. Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61  
5 Fette Carpaccio di tartufo - P69  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

120 g. Petto d'Anatra  
40 g. Fagiolini, cotti a vapore  
q.b. Timo  
q.b. Sale & Pepe  
40 g. Farina di castagna  
50 g. Farnia lievitante  
5 g. Cacao  
100 g. Latte di cocco  
1 Uova  
q.b. Germogli di Rapa  
30 ml. Prosecco  
50 g. Burro

### Zubereitung

Per 1 Persona

Per iniziare si prepara l'impasto per i pancake: in un ciotola setacciare la farina di castagne, la farina lievitante e il cacao in polvere, aggiungiamo un pizzico di sale e incorporiamo il latte di cocco e le uova. Mescolare utilizzando una frusta e lasciare riposare per almeno 30 minuti.

In una padella con un cucchiaino di olio rosolare il petto d'anatra condita con sale, pepe, i porcini e un rametto di timo, sfumare con il prosecco e continuare fino a raggiungere la cottura desiderata. Fare riposare la carne per 15 minuti. Cuocere i pancake in una padella con il burro. Posizionare i pancake al centro del piatto, appoggiarvi sopra i fagiolini, il petto d'anatra a fette e il sugo ottenuto con i porcini. Ultimare con il carpaccio di tartufo, i germogli e un rametto di timo