PETTO D'ANATRA AGLI AGRUMI



Menù Ingredients

150 g Pesto di agrumi - BO7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

q.b. Profumoro - P81X

Ingredients

q.b. Fettine di arancia

2 da 500 g Petti d'anatra

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 4 persone

Incidere la pelle del petto dell'anatra disegnando dei rombi e massaggiare molto bene con il Pesto di agrumi in modo che venga assorbito. Insaporire con Pepe rosa e Profumoro e chiudere sottovuoto.

Suggerimenti

Lasciare marinare almeno una notte. Una volta cotto impiattare il petto d'anatra scaloppato, accompagnato da salsa a piacere.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 58°C

Durata: 2 ore

Prima di consumare rigenerare in forno a 190°C per 5 minuti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)