

PETTO D'ANATRA IN MONGOLFIERA



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Preparare i Fiocchi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando il purè sarà pronto aggiungere il tuorlo d'uovo e metterlo in una sac-à-poche. Su una teglia creare le patate "Duchesse" e cuocerle in forno a 180°C per 15 minuti. Rosolare il petto d'anatra a fuoco vivace tenendo una cottura al sangue. Macinare a crema la Salsa Peperoni e Arancia. Comporre il piatto creando una mongolfiera: stendere le fette di petto d'anatra sulla Salsa Peperoni e Arancia collegando con gli Èagretti la patata Duchessa. Decorare con Pepe colorato macinato grosso ed un fiore.

Menù Ingredients

300 g. Salsa di peperoni e arancia - XW0X
60 g. Fiocchi - PC0
q.b. Èagretti - XK1X
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredients

1000 g. Petto d'anatra
6 Fiori eduli
1 Tuorlo d'uovo
q.b. Sale
200 ml. Latte
20 g. Burro
40 g. Parmigiano Reggiano