

## PETTO D'ANATRA IN MONGOLFIERA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

Per 6 persone

Preparare i Fiokki 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.

### Ingredientes Menù

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

### Ingredientes

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