TAGLIATA DI ANATRA AL SESAMO CON SALSA DI PERE E ZENZERO



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

15 g Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

180 g Salsa di Pere e zenzero - TV7

20 g Olio extravergine di oliva - EK5

60 g Semi di sesamo - R00

Ingredienti

6 g mentuccia fresca

900 g petto d'anatra

q.b. sale

q.b. pepe

Procedimento

Per 6 Persone

Incidere il petto d'anatra col coltello dalla parte della pelle. Passarlo da ambo i lati col sesamo e rosolarlo in padella con l'olio caldo partendo dalla parte della pelle. Rosolare 2-3 minuti ogni lato finché il sesamo non risulterà tostato. Scaloppare il petto, salarlo, peparlo e trasferirlo in una teglia da forno foderata con carta da forno aggiungendo in superficie la salsa di pere e zenzero. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 7-8 minuti (al centro il petto deve risultare rosato). Impiattare e decorare con qualche goccia di Glassa all'aceto balsamico, l'olio di cottura dell'anatra e qualche fogliolina di mentuccia fresca.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)