Anatra all'ananas con salsa al curry

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La carne saporita dell'anatra si presta ad essere preparata in molti modi. Per decidere la giusta ricetta si dovrà tenere conto della provenienza, se domestica o selvatica, e dell'età. Le anatre giovani sono adatte ad essere arrostate, in questo caso le anatre selvatiche dovranno essere lasciate un po' al sangue, per evitare che la carne diventi troppo secca. Le anatre meno giovani, sia di allevamento, sia selvatiche, si possono preparare in salmì, umido o brasate. Gli esemplari più vecchi possono essere impiegati per il brodo e per il patè. Il petto di anatra può essere consumato a parte, cotto alla griglia o in padella.

L'anatra si abbina molto bene con la frutta che ne stempera il sapore intenso: arance, castagne e, come nella ricetta proposta, con l'ananas.

Ingredienti per 2 persone

Per l'anatra:

1 petto d'anatra, ½ ananas fresco, 1 cucchiaio di miele, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, 2 cucchiaini di brandy, 1 cucchiaino di grani di pepe verde, q.b. di sale.

Per la salsa al curry:

1 scalogno, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di curry, 100 ml di panna, q.b. di sale.

Preparazione

Per l'anatra:

Far appassire in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva la cipolla tagliata a julienne. Farvi scottare da ambo i lati il petto di anatra tagliato a bastoncini e l'ananas, anch'essa tagliata a bastoncini. Annaffiare con il brandy, alzare la fiamma e far evaporare l'alcol. Abbassare nuovamente il fuoco, unire dei grani di pepe verde e regolare di sale. A fine cottura aggiungere un cucchiaio di miele e mescolare.

Per la salsa di curry:

Far appassire in olio extravergine d'oliva lo scalogno tagliato molto finemente, aggiungere la salsa di cottura dell'anatra, un cucchiaino di curry, e la panna. Regolare, se necessario, di sale.

Presentazione

Disporre l'anatra nei piatti con la salsa di curry. Se si desidera dare al piatto una veste orientale, servire l'anatra con del riso basmati, altrimenti è ottima se associata al purè di patate.