



Coscia d'anatra affumicata con patate di montagna

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ricetta per: 2 persone

Ingredienti

- 2 x coscia d'anatra affumicata/confit
- 1 presa di sale
- grasso della coscia d'anatra (conservare)
- 6 patate di montagna
- 2 carote
- 1 pastinaca



Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200 gradi. Mettere l'anatra affumicata e laccata sottovuoto in un bagno d'acqua calda per 2-3 minuti per sciogliere il grasso. Aprire il sacchetto sottovuoto, mettere le cosce d'anatra in forno a 200°C e cuocere per 8-9 minuti. Conservare il grasso rimanente nel sacchetto. Lavare e cuocere le patate di montagna. Tagliare le carote e la pastinaca a bocconcini.

Mettere il grasso immagazzinato dell'anatra alla pechinese con le patate e il resto delle verdure in padella e arrostitire a fuoco vivo per 6-7 minuti fino a quando si forma un colore marrone chiaro.

Disporre sul piatto con cura e arte le verdure, le patate e le cosce d'anatra.

Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch/gio](https://www.consumo.ch/gio)