

Terrina d'Anatra

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

Obiettivi del corso:

- Preparazione di una "Terrina d'Anatra"
- Accompagnamento: Ciambelline calde
- Presentazione e servizio sul piatto

Contenuto del corso (*indice*):

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 1. | Terrina d'Anatra (ingredienti) | <i>pag. 2</i> |
| 2. | Preparazione Terrina d'Anatra | <i>pag. 2-3</i> |
| 3. | Focaccine tiepide (ingredienti e preparazione) | <i>pag. 4</i> |

Terrina d'Anatra

1. Ingredienti:

- 200g di petto d'anatra (o 150g di filetto d'anatra)
- 2 dl di marsala
- 1 dl di vino rosso
- 2 dl di brodo vegetale
- 1 pz cipolla "échalote"
- 2 pz carote
- 80g di "bacon" affumicato
- 120g di mascarpone
- Sale e pepe quanto basta



2. Preparazione:

fig.1 Togliete la pelle dal petto d'anatra : incidete e quindi sollevate la pelle con le dita e tirate in modo di staccarla dalla carne, aiutandovi eventualmente con la lama del coltello

fig.2e quindi tagliarlo grossolanamente e metterlo da parte



Figura 2



Figura 1

fig.3 Mondare le verdure e ridurle in piccoli pezzetti per quindi metterli in una casseruola bassa e con un po' d'olio cominciare il soffritto.



Figura 3

fig.4 Aggiungervi la carne, salare e pepare e rosolare per 3 min.
.....sfumare con il marsala ed il vino rosso (insieme), farli evaporare ed aggiungere il brodo vegetale, lasciar cuocere per 5 minuti.

Unire la pancetta, tagliata grossolanamente e far cuocere il tutto fino a che il brodo non sia evaporato quasi tutto (ca. 10 minuti)

A fine cottura, spegnere il fornello e lasciare intiepidire.



Figura 4



Figura 5

fig.5 Passare il tutto con un "mixer" così da ottenere un composto cremoso.

Unire al composto ottenuto, il mascarpone ed amalgamate l'intero impasto.

Prima di servirlo, sarà utile farlo riposare in frigorifero per almeno 4 ore!

fig.6 Da presentare sul piatto a fantasia, accompagnato semplicemente da ciambelline calde o come parete di un piatto d'antipasti.



Figura 6

Buon appetito!

3. Focaccine tiepide:

Ingredienti:

- 20g di lievito fresco (o una confezione di lievito di birra "secco)
- 2,5dl di latte
- 500g di farina per treccia
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 uovo
- 80g di burro o margarina
- semi di lino (o misto di semi)
- qualche foglia di prezzemolo



Procedimento:

^{fig.7} Mettere 20g di lievito fresco in una scodella e farlo sciogliere con 2,5 dl di latte (temperatura ambiente). Aggiungere 500g di farina per treccie, un cucchiaino di sale, un cucchiaino di zucchero, un uovo sbattuto e 80g di burro morbido (o margarina) e lavorare bene fino ad ottenere un impasto morbido.

Fere lievitare la massa per almeno 40 min.



Figura 6



...^{fig.8} creare le focaccine (a nostro piacimento) decorandole con i semi, ecc. e cuocerle in forno preriscaldato (180° C) per 20 minuti.



Figura 8

