



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

MACELLERIE DEL GUSTO ALTO ADIGE

Macelleria Ebner, Appiano
Macelleria Frick, Vipiteno
Macelleria Gruber, Val d'Ultimo
Macelleria Siebenföcher Gottfried, Merano
Macelleria Stampfl, Bolzano
Macelleria Stefan, Siusi
Salumeria meranese - Siebenföcher P., Merano



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

PETTO D'ANATRA GRIGLIATO





PETTO D'ANATRA GRIGLIATO

INGREDIENTI

- 300 grammi** di petto d'anatra
- Sale, pepe ed erbe aromatiche
- Marinata arancia-miele

PER LA MARINATA ARANCIA-MIELE

Mescolare e lasciare in infusione

- 1 cucchiaio** di salsa di soia
- 4 cucchiari** di miele
- 1** succo di un'arancia
- 1 cucchiaio** di olio d'oliva
- 2 cucchiari** di erbe di Provenza.

PREPARAZIONE

Praticare dei tagli romboidali sul lato esterno del petto d'anatra. Frizionare entrambi i lati con sale, pepe e spezie a piacere. Far cuocere bene sulla griglia già calda innanzitutto la parte esterna del petto d'anatra. Girare dopo due minuti e grigliare anche la parte interna per lo stesso tempo. Cospargere il petto d'anatra con la marinata arancia-miele, che renderà la carne più croccante dandole inoltre una nota agrodolce. Al termine grigliare indirettamente per altri dieci minuti mantenendo una temperatura interna di 65 gradi. Quindi avvolgere il petto d'anatra in alluminio e lasciare riposare per alcuni minuti.

Tagliare il petto d'anatra controfibra in fette sottili. Quale contorno si prestano particolarmente gli spicchi di patate e l'ananas immerso nello zucchero e grigliato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Un Magdalener corposo.

g

SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

