

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Il petto d'anatra arrosto di chef Marco Sacco

Redazione Varese News · Wednesday, December 9th, 2015

*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che VareseNews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su VareseNews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "**Le ricette di Natale 2015**" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre *on line* sul sito di Tigros.*

La ricetta di oggi è di **Marco Sacco**, chef del ristorante **Piccolo Lago di Verbania**: un ristorante di Charme nell'incantevole cornice del lago di Mergozzo. La cucina di Sacco, innovativa nella tradizione, ha dato al ristorante due stelle Michelin.

La ricetta proposta oggi è un secondo dalla raffinatezza d'altri tempi: **il Petto d'anatra arrosto con salsa di frutti di bosco e frutta secca**.



## **PETTO D'ANATRA ARROSTO CON SALSA DI FRUTTI DI BOSCO E FRUTTA SECCA**

### ***Ingredienti per 10 porzioni***

#### *Per il petto d'anatra:*

4 petti d'anatra

Sale

#### *Per la riduzione di porto ai frutti di bosco:*

2 l di porto rosso

3 anice stellato

1 stecca di cannella

Scorza di un arancio

Zucchero

10 bacche di ginepro

1 kg di frutti di bosco

#### *Per la frutta secca sabbata:*

100 g di nocciole

100 g di mandorle sgusciate

100 g di pinoli

50 g di acqua

300 g di zucchero

Sale

#### *Per la decorazione:*

150 g di fondo d'anatra

4 rape bianche o rapanelli  
Erbette aromatiche

### ***Preparazione***

In una padella antiaderente rosolare i petti d'anatra lentamente fino a quando la pelle diventa croccante.

Lasciare riposare al caldo per almeno 20 minuti. Prima di servire passare i petti d'anatra per 3-4 minuti nel forno a 200°C. Tagliare per il lungo e salare. Conservare la salsa di cottura per la decorazione.

Per la riduzione di porto ai frutti di bosco: fare bollire il porto, flambare, aggiungere gli aromi e lo zucchero e far insaporire per 10 minuti. Passare la riduzione con un colino a maglie fini e mentre è ancora molto calda aggiungere i frutti di bosco tagliati a pezzi. Per la frutta secca sabbiata: portare l'acqua e lo zucchero a 118°C, aggiungere la frutta secca precedentemente tostata in padella e mantenuta a 60°C. Mescolare accuratamente, salare leggermente e fare raffreddare. Sgranare fino a dividere i diversi tipi di frutta secca.

### ***Composizione del piatto***

Tagliare la rapa bianca o i rapanelli a fogli sottili, guarnire con la riduzione di porto ai frutti di bosco, la frutta secca sabbiata e le erbette aromatiche. Al centro del piatto disporre sempre in verticale la striscia di petto d'anatra glassata con la sua salsa di cottura.

This entry was posted on Wednesday, December 9th, 2015 at 8:30 am and is filed under [Life](#), [Lombardia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.