

## Anatra all'arancia *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Pulite e curate l'anatra. Tagliate tre arance a fettine. Prendete il lime, il limone, il mandarino sotto sale, tagliateli a tocchetti assieme a mezza cipolla.

Riempite l'anatra con gli agrumi sotto sale e la cipolla.

Fate rosolare in una pentola capiente uno spicchio d'aglio assieme alle erbe aromatiche. Aggiungete la cipolla e le arance e un goccio di vino bianco.

Mettete nella pentola assieme alle cose soffritte l'anatra e fatela rosolare su tutti i lati per circa cinque minuti. Togliete dal fuoco l'anatra, mettetela in una teglia da forno assieme al fondo di cottura, e irroratela con un mestolo di brodo. Fatela cuocere per tre ore a 180°. Ogni mezz'ora irroratela con un mestolo di brodo. Una volta cotta, toglietela dal fuoco e prendete il fondo di cottura, frullatelo con un mixer ad immersione, assieme al succo di tre arance e un cucchiaino di zucchero.

Con la salsina ottenuta spennellate l'anatra e servitela. Servite in una ciotolina la salsa in tavola.

### Consigli

Se volete preparare la vostra anatra all'arancia in occasione del pranzo di Natale, ma non volete spendere un'enormità, vi consigliamo di acquistare l'anatra con una o due settimane di anticipo, e di surgelarla. L'esito del vostro piatto sarà ugualmente impeccabile, ed avrete risparmiato qualche soldino: è risaputo infatti che nei giorni immediatamente precedenti al Natale, anatre, tacchini e faraone costano di più.

### Curiosità

I primi ad allevare e consumare le anatre pare siano stati i cinesi. E pare siano stati proprio loro a "inventare" questa ricetta, che poi ha viaggiato sino ad arrivare al nostro Bel Paese. Si tratterebbe quindi di una ricetta che a suo modo possiamo definire "etnica", la cui diffusione in Italia si è avuta successivamente a partire dalla Firenze medicea. Alla corte di Caterina De Medici l'anatra all'arancia veniva preparata e gustata sotto il nome di "papero alla melarancia". Da Firenze si diffuse dapprima in tutto il nostro paese e poi anche in Francia, complice Enrico II di Valois, marito della De Medici.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 180 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Anatra** 1 unità

**Arance** 6 unità

**Cipolle** (1/2 cipolla di tropea)

**Limone sotto sale** 1 unità

**Lime sotto sale** 1 unità

**Clementine sotto sale** 1 unità

**Rosmarino**

**Aglio** 1 spicchio

**Maggiorana**

**Timo**

**Alloro**

**Vino bianco**

**Brodo** 500 millilitri