

VERO

100
PAGINE



diretto da
NICOLA SANTINI

sette giorni di notizie, storie e personaggi



WILLIAM E KATE
LITIGANO A TAVOLA



VIOLA VALENTINO
«NON SONO
IN VENDITA»



ROMINA
COME VUOLE
VIVERE
E MORIRE



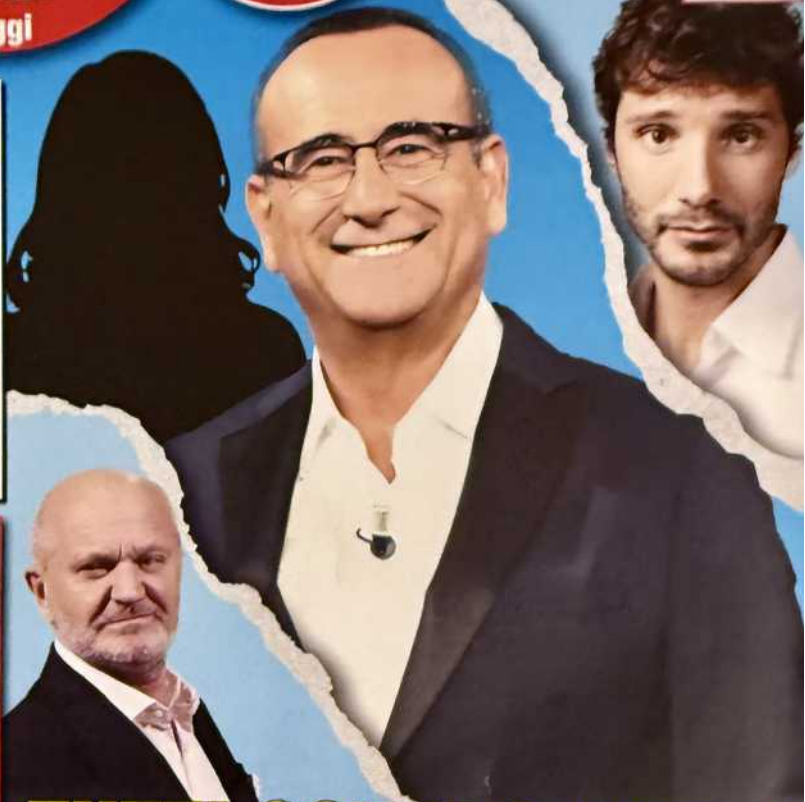
ADDIO
A **PATRIZIA
DE BLANCK**
IL RICORDO
DELLA FIGLIA GIADA



**DIEGO
DALLA PALMA**
«IL MIO ALFABETO
EMOTIVO»



EVA GRIMALDI
ANIMA
IN AFFITTO



TUTTI CONTRO TUTTI

DE MARTINO STOPPATO, PUCCI RITIRATO
E UNA DONNA CAMBIA IL FUTURO
A SANREMO
LA RESA DEI **CONTI**

N CUCINA Chef del Park Hotel La Marinetta Marina di Bibbona

DANIELE ARZILLI PRESENTA UN VERO INNO ALLA NATURA TOSCANA



Daniele Arzilli



PETTO D'ANATRA CON NESPOLE, CREMA DI BROCCOLI E PATATE

REALIZZAZIONE
30 minuti

COTTURA
20 minuti

DIFFICOLTÀ
●●●○○

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

● 1 petto d'anatra del peso di 400 g ● 50 ml di olio extravergine di oliva ● 150 g di patate
● 100 g di broccoli freschi ● 100 g di nespole ● sale e pepe q.b. ● acqua e zucchero q.b.
per cuocere le nespole ● 100 g di vino rosso ● 20 g di burro

1 Dividere in due il petto d'anatra, incidere la pelle con tagli trasversali lasciandola attaccata alla carne.

2 Pulire le nespole, farle bollire in uno sciroppo di acqua e zucchero, mantenendole leggermente croccanti, poi tagliarle a fettine.

3 Pulire e lessare i broccoli in acqua salata, poi raffreddarli in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore brillante.

Frullarli con olio evo fino a ottenere una crema liscia.

4 Pelare e tagliare le patate, sbollentarle per alcuni minuti in acqua salata, poi rosolarle in padella con olio e burro fino a doratura.

5 Preparare la riduzione di vino rosso in un pentolino dove si sarà sciolto in precedenza il burro. Il vino deve ridursi di circa un terzo e addensarsi, eventualmente

usando poco amido di mais.

6 Battere i petti d'anatra e rosolarli a fiamma viva, prima dal lato della pelle e poi dall'altro, fino alla cottura desiderata.

7 Impiattare con la crema di broccolo come base, le patate croccanti e le fettine di nespola a guarnire. Tocco finale: versare sui petti d'anatra la riduzione di vino rosso.