



## ANTIPASTI E INTERMEZZI

Insalata balsamica di anatra, finferle e tartufo nero

### INGREDIENTI:

Un'anatra muta.

2 spicchi d'aglio.

Un ramo di rosmarino.

Un ramo di dragoncello.

Una bottiglia di vino bianco secco con forte acidità.

Pepe nero.

200 g di lattughino.

100 g di crescione d'acqua.

Un melograno.

200 g di finferle (*Cantharellus lutescens*).

60 g di tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*).

Un bicchiere di aceto bianco.

Un dl di olio extravergine d'oliva.

Il succo di mezzo limone.

Un cucchiaino di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Sale.

### PREPARAZIONE

Scottate l'anatra in padella (senza bucare in alcun punto la polpa) finché non ha espulso gran parte del suo grasso e la pelle diventa croccante, poi farcitela con l'aglio, il rosmarino, il dragoncello, i tartufi interi, sale e pepe. Mettetela a marinare nel vino bianco facendo attenzione che anche l'interno ne sia immerso, giratela più volte durante la marinatura.

Togliete i tartufi, ponetela in forno con metà dell'olio e fatela arrostiti lentamente bagnando con il vino della marinata. Disossatela e tenete la polpa e la pelle in listerelle in parte al caldo del loro sugo di cottura, unendo i tartufi a julienne. Invece unite alla carcassa l'aceto e altrettanta acqua, salate e portate a bollore: fate bollire in questo liquido (dopo averlo filtrato) le finferle. Ponete in ogni piatto un letto di lattughino e crescione, aggiungete l'anatra con il tartufo a julienne, le finferle e condite con una citronette debole di limone, guarnite con i chicchi di melograno e aggiungete l'aceto balsamico.

Insalata balsamica di anatra, finferle e tartufo nero | 1