



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Insalata balsamica di anatra, finferle e tartufo nero

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

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.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO