

F.LLI

CHIAVERINI & C.
FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA

RICETTA
ORIGINALE

PER 2 PERSONE

INGREDIENTI

- 2 Petto di anatra
- 1 Cipolla fresca rossa
- 2 Cucchiaini di Marmellata di Arance con scorza F.lli Chiaverini
- 1 Cucchiaino di aceto di mele meglio se agresto
- 1 Mazzetto di Salvia
- Q.B. Olio
- Q.B. Pepe in grani
- 50 GR Mandorle a lamelle non pelate



**MARMELLATA DI
ARANCE CON
SCORZA**

PROCEDIMENTO

- 01** Praticare delle incisioni sulla pelle del petto di anatra senza intaccare la carne: "a tartaruga".
In un una pentola antiaderente, con un filo d'olio, rosolare il petto d'anatra dalla parte della pelle.
- 02** Togliere e nella stessa pentola far appassire la cipolla con il rametto di salvia, sfumare con aceto.
Togliere la salvia e sciogliere la Marmellata di Arance con scorza F.lli Chiaverini.
- 03** Aggiungere i petti di anatra, aggiustare di sale e lasciare cuocere coperti, lasciandoli leggermente al sangue. Adagiare la salsa sul fondo del piatto e sopra mettere il petto d'anatra tagliato a fette, cospargere di mandorle a lamelle e pepe macinato fresco.




RICETTA DI PAOLO GORI

Chef della storica trattoria da Burde
dal 1901 a Brozzi, FIRENZE
Migliore trattoria 2023 50Top Italy
Tre gamberi Guida Gambero Rosso 2023
Chiocciola 2023 Guida Osterie Slow Food Italia