



Il nostro consiglio per il

MENÙ di Natale

Il Natale è, per eccellenza, la festa dei sensi, ricca di squisitezze luculliane. Ecco perché, per l'occasione, i nostri chef de cuisine puntano sulla tradizione, svelandovi segreti con cui deliziare i vostri cari.

I vini che vi consigliamo lasciano sul palato un'armoniosa sensazione che rende perfetto il menù di Natale, grazie ad aromi di boschetti di pigne e note speziate, lampone o prugne secche.



Vini consigliati

Blauburgunder – Pinot Nero Doc, 2005, Ignaz Niedrist

Anatra al forno, glassata con miele al pino mugo e pepe nero, su salsa all' arancia

1 anatra intera 800 gr.
1/2 arancia,
uno spicco d' aglio,
timo al limone,
un pezzettino di zenzero,
un pó di senape Dyon,
sale, pepe, pepe cayenne,

Per la salsa:

2 cucchiari di zucchero,
1/2 lt. succo d' arancia,
chiodi di garofano,
cannella,
zenzero,
aceto di mela,
il fondo dell' anatra.

Per la glassura:

un cucchiaino di pepe nero in granelli spaccati,
1/4 lt. di vino porto,
1/8 lt. di miele di pino mugo
la bucia raspata di 2 lime e un arancia,
un pó di rosmarino e timo di limone tagliato fine,
mezzo cucchiaino di zenzero grattato,
un pizzico di sale,

Lavare l' anatra asciugare e marinare con la senape, salare, pepare interna-ed esternamente, spolverare con poco pepe cayenne, e riempirla con arancio ed erbe rimaste, poi chiudere la pancia con uno stecchino di legno.

In una pentola pennellare con un po' d' olio extra vergine d' oliva, unire uno spicco d' aglio e un pó di zenzero, e mettere l' anatra col petto in giù, spruzzare con un pó di succo di lime e metterla nel forno a 190 gradi per circa 3/4 d'ora.

Dopodiché girarla e abbassare la temperatura a 160 gradi e cuocerla ancora per circa 3/4 d' ora, bagnandola sempre durante la cottura con il suo liquido.

Caramellare lo zucchero, bagnare col succo d' arancio, aggiungerle gli aromi e abbassare tutto a fuoco lento a due terzi.

Poi togliere l' anatra dal forno e metterla al caldo, togliere il grasso della salsa, e unire il resto con il succo d' arancio, abbassare ancora un pó e passarla da uno setaccio.

Per caramellare l' anatra: tostare il pepe in una padella, bagnare con il vino porto, e ridurre completamente, aggiungere il miele ed aromi, mescolare bene e mettere da parte. L' anatra viene pennellata con la marinatura e gratinata sotto la salamandra, oppure nel forno finché diventa bella croccante.

Come contorni consiglio: purea di sedano rapa, cavolo rosso e mela al forno. Trinciare l' anatra e servirla con in contorni e la salsa.