PETTO D'ANATRA IN OLIO COTTURA E CIPOLLE AL CARTOCCIO

Ingredienti:

600 g di petto d'anatra
500 g di cipolle
100 g di uvetta
80 g di zucchero a velo
50 ml di aceto balsamico
Olio EVO
sale e pepe
timo

Preparazione:

Dopo aver pulito il petto, incidere la pelle e insaporire con sale e pepe.
Sistemare il petto d'anatra in una pentola e coprirlo con l'olio EVO.
Cuocere a fuoco medio sino a che l'olio raggiunge la temperatura di 80 gradi.
Spegnere la fiamma, coprire il tegame e mantenere la temperatura con l'aiuto di una candela per almeno 30 minuti.

Cipolle al cartoccio:
Pulire le cipolle, tagliarle a quarti e sfogliarle.
Condire con olio, sale, pepe, timo, uvetta, zucchero a velo e aceto balsamico.
Chiuderle dentro ad un cartoccio di carta forno e alluminio ed infornarle a 130 gradi per circa 45 minuti.

PALAZZO BOCCABRUNA
ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO