TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

L'Anatra e le sue frattaglie, l'aglio e la polenta

Ricetta a cura di
PUNTO OFFICINA DEL GUSTO - LUCCA



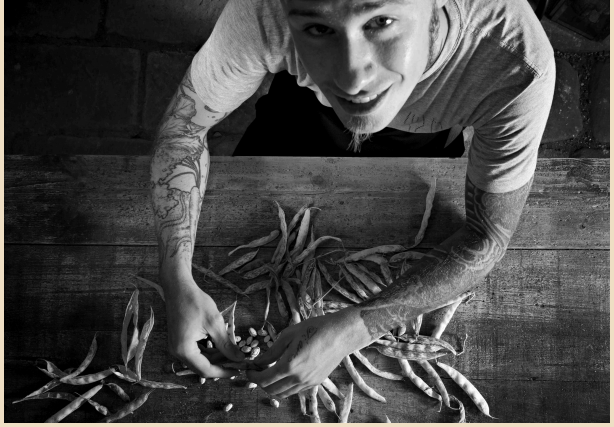
PREPARAZIONE: 20-30 MIN
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

1 anatra femmina intera di circa 2 kg
1 capo d'aglio fresco
100 gr. farina di mais
100 gr. farina monococco
700 gr. acqua
30 gr. sedano
30 gr. carota
30 gr. cipolla
30 gr. aglio
1 foglia d'alloro
5 gr. capperi
5 gr. acciughe

PREPARAZIONE

Fegatini: Disossare Anatra, pulire e mettere da parte le frattaglie, poi estrarre il fegatino e riporlo in pentolino con olio e far soffriggere fondo (carote, sedano, cipolla, aglio), tostare le frattaglie, poi inserire foglia d'alloro nel composto e far riposare per 20 minuti. Infine, togliere foglia d'alloro e frullare tutto, poi correggere di sale e inserire capperi e acciughe creando emulsione.
Anatra:Cuocere cosce ed ali dell'anatra in forno a 120° per 30 minuti. Il petto da cuocere in padella di ferro (plancha), far rosolare sui due lati e far riposare in luogo caldo (forno spento con luce accesa per es.) per 30 minuti. Disossare e servire.
Aglio: Tagliare a metà l'aglio e friggerlo in olio di semi buono.
Polentina: farina di mais e monococco a freddo e far cuocere a fuoco lento per 45 minuti. Poi versare in stampo e tagliarlo a blocchetti di 80/90 gr. cadauno. Far freddare e poi friggere in olio di semi buono.



PUNTO OFFICINA DEL GUSTO

.Nuovo punto di incontro
Quando ci chiedono di spiegare quello che Punto realmente è, ci sentiamo sempre un po' in difficoltà nel trovare una risposta giusta. Trasmettere il radicalismo di un progetto a parole e fuori dai nostri piatti e vini, non è affare semplice. Allora, come spiegarlo senza necessariamente obbligare un interlocutore a conoscerci direttamente? Diciamo che Punto, prima di un ristorante è un'Idea che diventa Azione. Spesso tanto dinamica e veloce da essere quasi impossibile da immortalare in una foto o in una frase, figuriamoci in un sito internet. Ma questo, sia chiaro, non significa disorientamento. Al contrario. La stella polare dell'Etica, a fare da guida, permette di non smarrirci tra le lusinghe e le rotte spesso impazzite di un settore, il nostro, sempre più spesso impegnato a guardarsi allo specchio o dietro lo schermo di un televisore, piuttosto che a ricercare e a ribadire l'essenza di ciò che si è e di quello che si fa. Punto, alla fine, siamo Noi, un manipolo di differenti personalità, per propria natura poco inclini al compromesso e alla scelta facile, che si sono trovate, odorate e poi assaporate, come era giusto e scontato che fosse. Perché il caso non esiste, se non per i fabbricanti seriali di scuse e lamentele. L'avanti è troppo stimolante per zavorrarci al dietro. Alla prossima. Sfida.

Via dell'Anfiteatro, 37 - 55100 - Lucca (LU)
Tel. +39 0583 058490 - Cell. +39 347 4830316 - +39 328 4624515
puntoristorante@gmail.com - info@puntoofficinadelgusto.com



VINO CONSIGLIATO

Etichetta Blu

DOC 2021