

CONFIT DI ANATRA CON SALSA DI PRUGNE E ZENZERO

Ingredienti (per 2 persone):

- 2 cosce d'anatra
- 2 cucchiaini di sale
- 160 gr di grasso d'oca
- un pizzico di timo essiccato (opzionale)

Per la salsa di prugne e zenzero:

- 250 gr di prugne rosse mature
- 15 gr di zenzero fresco
- 15 gr di Marsala o di vino rosso dolce
- 25 gr di zucchero



Procedimento

Per ottenere una pelle croccante, massaggiare le cosce d'anatra con il sale e il timo e lasciare riposare nel frigorifero senza coprirle per 24 ore prima di cuocerle. Preriscaldare il forno a 160°. Mettere il grasso in una piccola casseruola e farlo sciogliere nel forno. Con cautela aggiungere le cosce d'anatra al grasso caldo con la pelle rivolta verso il basso e assicurarsi che il grasso copra la carne. Coprire la casseruola con un coperchio e cuocere per circa 1^{1/2} - 2 ore girando le cosce d'anatra ogni mezzora. Togliere dal forno e lasciare raffreddare immerse nel grasso per qualche ora. Possono essere conservate nel frigorifero per settimane, immerse nel loro grasso e coperte da una pellicola.

Quando si desidera ultimare la cottura delle cosce d'anatra è necessario prima portarle a temperatura ambiente, pulirle dal grasso e cuocerle nel forno a 220°C per circa 20 minuti. Lasciare riposare 5-10 minuti prima di sevrirle. Il grasso di scarto non deve essere buttato via ma conservato in un vasetto nel frigorifero per altre preparazioni/ricette. Può durare anche un paio di mesi.

PER LA SALSA ALLE PRUGNE

Mettere le prugne denocciolate e tagliate a pezzi in una padella insieme al vino, lo zenzero e lo zucchero e cuocere a fuoco lento per 10-12 minuti finché la frutta non si ammorbidisce molto. Trasferire in una terrina a raffreddare e togliere la pelle dalle prugne. Trasferire di nuovo nella padella e cuocere per circa 5 minuti finché la salsa non diventa densa. Servire l'anatra con la salsa alle prugne accompagnata da patate arrosto o insalata verde.