

# Anatra con porto e ciliegie

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 petti di piccole anatre  
50 cl brodo di carne  
10 cl vino porto  
5 cl cognac  
noce moscata  
1 arancia (succo)  
gelatina di ribes  
500 g ciliegie  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Salate e pepate i petti d'anatra e sistemateli in una padella antiaderente appena unta di olio. Fateli rosolare a fuoco basso finché la carne all'interno risulterà rosata. Eliminate il fondo di cottura, bagnate i petti d'anatra con 5 cl di cognac bollente, fiammeggiate e lasciate spegnere la fiamma. Insaporite con noce moscata e pepe. Togliete i petti dalla padella e teneteli in caldo. Versate nel recipiente il porto e il succo d'arancia, fate restringere il liquido, poi versatelo in una casseruola in cui avrete scaldato il brodo. Spostate la casseruola sull'angolo del fornello e, sbattendo con una frusta, incorporatevi un cucchiaino di gelatina di ribes. Appena sarà sciolta unite le ciliegie snocciolate. Tagliate a filetti i petti d'anatra, sistemateli su un piatto e versatevi sopra metà della salsa alle ciliegie. Servite con la restante salsa a parte.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>