



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Insalata balsamica di anatra, finferle e tartufo nero

INGREDIENTI:

Un'anatra muta.

2 spicchi d'aglio.

Un ramo di rosmarino.

Un ramo di dragoncello.

Una bottiglia di vino bianco secco con forte acidità.

Pepe nero.

200 g di lattughino.

100 g di crescione d'acqua.

Un melograno.

200 g di finferle (*Cantharellus lutescens*).

60 g di tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*).

Un bicchiere di aceto bianco.

Un dl di olio extravergine d'oliva.

Il succo di mezzo limone.

Un cucchiaino di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Sale.

PREPARAZIONE

Scottate l'anatra in padella (senza bucare in alcun punto la polpa) finché non ha espulso gran parte del suo grasso e la pelle diventa croccante, poi farcitela con l'aglio, il rosmarino, il dragoncello, i tartufi interi, sale e pepe. Mettetela a marinare nel vino bianco facendo attenzione che anche l'interno ne sia immerso, giratela più volte durante la marinatura.

Togliete i tartufi, ponetela in forno con metà dell'olio e fatela arrostiti lentamente bagnando con il vino della marinata. Disossatela e tenete la polpa e la pelle in listerelle in parte al caldo del loro sugo di cottura, unendo i tartufi a julienne. Invece unite alla carcassa l'aceto e altrettanta acqua, salate e portate a bollore: fate bollire in questo liquido (dopo averlo filtrato) le finferle. Ponete in ogni piatto un letto di lattughino e crescione, aggiungete l'anatra con il tartufo a julienne, le finferle e condite con una citronette debole di limone, guarnite con i chicchi di melograno e aggiungete l'aceto balsamico.

Insalata balsamica di anatra, finferle e tartufo nero | 1