



PETTO DI ANATRA AFFUMICATO IN CASA, RICOTTA DI PECORA, MAIONESE DI POMODORO VERDE E TARTUFO

Ingredienti

2 petti d'anatra
1 fuscella ricotta di pecora
4 pomodori verdi grandi
1 tuorlo d'uovo
5 cl olio di semi
1 noce di burro al tartufo
1 noce di burro salato
1 mazzetto di odori
Germogli misti
1 rapa bianca
3 carote di Polignano di colori diversi
1 cima cicoria
1 rapa rossa
50 gr di tartufo bianchetto della Murgia
Olio, sale e pepe q.b.

PER AFFUMICARE

1 padella vecchia diametro 40 cm

1 griglia per la padella scelta
1 coperchio per la padella scelta
1 busta di trucioli legno non resinato

Procedimento

Mettere i trucioli in padella, adagiarvi la griglia, coprire.
Accendere il fuoco e portare al punto di fumo.
Inserire i petti d'anatra e affumicare per 10 minuti a fuoco moderato.

Condire la ricotta con olio, sale e pepe. Inserirla in una sac-a-poche.
Privare i pomodori dei semi, tagliarli e frullarli con olio evo.
Passare il liquido ottenuto, aggiungere il tuorlo e il sale. Frullare di nuovo con olio di semi a filo.

Tagliare tutte le verdure a listarelle molto sottili e condirle con olio, sale e pepe.
Tagliare a scaglie il tartufo. Fare sciogliere le due noci di burro e i finali del tartufo tritati con un gocciolo di acqua a bagnomaria.
Tagliare finemente il petto d'anatra, guarnire con ricotta, maionese, verdure, germogli, scaglie e emulsione di tartufo.