



CANDELE, ZUCCA, BURRATA E PETTO D'ANATRA

Ingredienti

- Candele 280g
- Zucca 500g
- Scalogno
- Erbe e odori misti
- Stracciatella 125g
- Panna fresca 100g
- Petto d'anatra circa 400g
- Olio sale pepe q.b.

Procedimento

Tagliare la zucca e disporla su una teglia da forno, condirla con sale pepe olio e erbe aromatiche

e infornarla a 180° per 20/30 min.

Una volta cotta, frullare la zucca e affumicarla (se di vostro gradimento)

Per la fonduta di burrata:

Riscaldare a circa 80° la panna, versate la stracciatella, aggiustare di sale e di pepe.

Per il petto d'anatra:

Condire il petto d'anatra con sale, pepe, olio, erbe aromatiche e buccia di limone; lasciarlo marinare per circa 10/15 min., scottarlo dalla parte della pelle e ultimare la cottura in forno.

Assemblare il piatto disponendo alla base la crema di zucca, le candele cotte e mantecate con la crema di zucca, completare con la fonduta di burrata e il petto d'anatra scaloppato.