Anatra all’arancia e uvetta – The Crown

Nel *terzo episodio* della *prima stagione* la **Regina Madre** riceve la visita del **Principe Ernesto Augusto di Hannover**, per la delicata questione di attribuire il cognome Mountbatten ai figli di Elisabetta, e tra una discussione e l’altra si ritrovano a parlare delle prelibatezze cucinate a ***Broadlands* –** la casa di campagna a **Romsey** di **Lord Mountbatten** zio di **Filippo di Edimburgo –** in particolare dell’**anatra all’arancia e uvetta.**

Erroneamente si crede che l’**anatra all’arancia** sia un piatto francese. Fu invece **Caterina de’ Medici** a portare questa ricetta a **Versailles**

quando intorno al XVI secolo si sposò con **re Enrico II** di Francia e portò con sé i suoi cuochi e domestici fiorentini. Le origini di questa pietanza sono dunque toscane e risalgono al Medioevo quando veniva chiamata “*paparo alla melarancia*“. Era un piatto suntuoso e lussuoso dato che le arance venivano importate dall’Oriente come tante altre spezie.

Un classico del menù natalizio qui vi proponiamo la variante prussiana che prevede l’introduzione dell’uvetta bagnata nel rum.

Ingredienti per 4 persone
→Ricetta provata e mangiata!

Petto d’anatra 4
Arancia 3
Uvetta 60 gr
Rum bianco 100 ml
Aceto di mele 4 cucchiai
Senape dolce 1 cucchiaino
Fecola di patate 1/2 cucchiaino
Olio EVO 2 cucchiai
Sale q.b.

Mettete a bagno l’uvetta nel Rum per circa 30 minuti.

Praticate delle incisioni perpendicolari sulla pelle del petto senza intaccare la carne.
Oliate la parte senza pelle.

Grattugiate la scorza di una delle arance.

In una ciotolina mescolate l’aceto con il succo delle arance e il Rum di macerazione dell’uvetta.
Stemperateci la fecola, quindi aggiungete la senape, la scorza grattugiata e una presa di sale.

Arroventate una padella e posizionate i petti appoggiando prima la parte con la pelle, lasciate cuocere per 5 minuti.
Girate i petti e fate cuocere per altri 5 minuti.

Togliete i petti dalla padella, avvolgeteli nell’alluminio.

Posizionate la padella sul fuoco medio, versatevi il mix di arancia e l’uvetta; fate addensare per un paio di minuti.

Tagliate il petto a fettine spesse ed irrorate con il condimento.
SErvite immediatamente.

Consigli

- Utilizzate i petti a temperatura ambiente
- Noi abbiamo accompagnato con patatine novelle abbrustolite direttamente in padella con i petti