

Bocconcini d'anatra al radicchio rosso di Treviso

Ingredienti e dosi per 6 persone: 2 petti d'anatra, 100 g di burro, 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 500 g di radicchio rosso di Treviso, brodo, sale e pepe.

Preparazione: prepara un soffritto col burro, lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio che getti come prende colore, quindi quando è pronto adagiavi i 2 petti d'anatra disossati, che insaporisci di sale e pepe, rosolandoli d'ambo le parti. Bagnali col vino, lascialo evaporare, quindi versa il brodo e porta la carne a metà cottura. A questo punto unisci il radicchio mondato, lavato e tagliato a pezzetti, portando a cottura a recipiente scoperto. Togli i petti, tagliali a fettine sottili, rimettendoli poi nello stesso recipiente di cottura e lasciandoli alcuni minuti perché si arricchiscano di sapore, poi mandali in tavola su un letto di polenta bianca fumante, ricoperti del sugo di cottura.

Vino consigliato: Cabernet DOC Piave.