

Coscia d'anatra farcita

**Ingredienti per 10 persone**

• Coscia d'anatra	kg	2
• Burro chiarificato	g	50
• Sale	q.b.	
• Pepe	q.b.	

Per la farcia

• Petto di pollo	g	400
• Patate mascotte	g	400
• Panna fresca al 35%	ml	110
• Prosciutto cotto	g	100
• Castagne secche	g	75
• Pancetta tesa	g	75
• Funghi porcini secchi	g	25
• Aglio	g	10
• Timo	g	5
• Maggiorana	g	5

PROCEDIMENTO

1. Tagliare a brunoise: prosciutto cotto, pancetta, funghi secchi ammollati, castagne ammollate.
2. Passare al mixer i petti di pollo con la panna e aggiungere la brunoise, timo, aglio, sale e pepe.
3. Disossare le cosce d'anatra e farcirle con il composto. Legarle o cucirle.
4. Cuocere in forno trivalente a 170 °C a calore secco con 40% di umidità fino a 72 °C al cuore.
5. Servire la coscia d'anatra tagliata a metà accompagnandola con patate arrostiti e spinaci stufati con uvetta e pinoli.