

Rață cu Portocală și Ridiche Albă | Piept de Rață la Cuptor | Friptură de Rață



Rață cu Portocală și Ridiche Albă | Piept de Rață la Cuptor | Friptură de Rață



Această rețetă de **Duck à l'Orange** este o abordare modernă și creativă a unui clasic culinar. Experimentarea cu ingrediente precum ridichile și utilizarea diferitelor tehnici de gătit adaugă o notă personală și unică la acest preparat sofisticat. Nu uitați să vă bucurați de procesul de gătit și de plăcerea de a împărtăși această delicioasă mâncare cu cei dragi. Bon appétit!

- 1 piept de rață
- 2 legături ridiche albă
- suc de portocale natural
- 1 portocală pentru coajă
- 50 g unt
- măsline
- 1 lingură oțet de vin roșu/ oțet balsamic
- 4 linguri de zahăr

- 30 ml ulei măsline
- sare și piper după gust

1. Curăță ridichile de coajă și nivelează partea de jos pentru stabilitate.
2. Fierbe ridichile în supă de pui cu puțin zahăr și unt, lăsând partea de tulpină neprelucrată.



3. Acoperă cu hârtie de copt (cartuș) și fierbe la foc mic aproximativ o oră.
4. Poșează coaja de portocală în 3 ape diferite pentru a elimina gustul amar.
5. Fierbe coaja în suc de portocale cu zahăr la foc mic pentru o oră.
6. Caramelizați zahărul, adăugați piper boabe și deglasați cu oțet de vin roșu.
7. Adăugați suc de portocale roșii și fierbeți până obțineți un sirop.
8. Sărați pieptul de rață și prăjiți-l în tigaie cu pielea în jos până devine crocantă.



9. Finalizați gătirea în cuptor preîncălzit la 200°C pentru 5-6 minute.



10. Lăsați pieptul să se odihnească înainte de a-l tăia.
11. Sotează frunzele de ridiche în unt pentru 30 de secunde. Condimentează cu sare și piper.
12. Pe o farfurie, aranjați frunzele de ridiche ca bază.
13. Adăugați felii de piept de rață, ridichi gătite, măsline și feliuțe de ridiche crudă.



14. Decorați cu coajă de portocală poșată și finalizați cu sosul de portocale roșii.

