

**Nicholas Bonati**  
**Chef Ristorante Olina (Orta San Giulio - NO)**



**ANATRA, LIQUIRIZIA E BIRRA**

*In ricetta: Birra Moretti Grand Cru e Birra Moretti alla Siciliana*

*In abbinamento: Birra Moretti La Rossa*

**INGREDIENTI:**

**PER COSCIA D'ANATRA IN STECCA DI LIQUIRIZIA**

2 cosce d'anatra  
2 g di polvere di liquirizia  
100 g di farina  
1 uovo  
100 g di pane grattugiato  
4 cannuce  
1 sac-à-poche

**PREPARAZIONE**

Tritare finemente la polpa dell'anatra, mettere in un sac-à-poche e riempire le cannuce. Abatterle, dopo di che togliere la polpa e panarla in farina, uovo e pane grattugiato. Friggere e spolverare di sale e liquirizia.

**PER PETTO D'ANATRA SCOTTATO**

1 petto d'anatra  
1 scorza d'anatra  
1 stecca di liquirizia  
50 cl Birra Moretti Grand Cru

**PREPARAZIONE**

Mettere a marinare il petto d'anatra con la birra per 30 minuti. Asciugarlo bene, incidere la pelle, scottarlo e metterlo in un sacchetto sotto vuoto con la scorza d'arancia e la liquirizia. Cuocere nel roner per 30 minuti a 60°. Togliere dal roner, asciugare e scottare di nuovo. Pararla e servire.

**PER MILLEFOGLIE DI PATATA**

1 kg di patate  
500 g di burro fuso  
Sale q.b.  
Polvere di liquirizia

**PREPARAZIONE**

Sbucciare le patate e tagliarle con la mandolina. Passare nel burro fuso e aggiungere la liquirizia, salarle e sovrapporle all'interno di una placca, adagiare la carta da forno, mettere in pressa. Cuocere a 160° per 45 minuti. Raffreddare e coppare.

**PER PÂTÉ DI FRATTAGLIE D'ANATRA**

100 g di fegato d'anatra  
10 g di cuore d'anatra  
20 g di durrelli d'anatra  
1 scalogno  
2 foglie di salvia  
Sale q.b.  
Burro q.b.

100 cl Birra Moretti Grand Cru  
5 gocce di Worcester sauce  
2 gocce di tabasco

#### **PREPARAZIONE**

Rosolare lo scalogno, aggiungere fegato, cuore, dorelli e salvia, salare e cuocere fino ad asciugare i succhi. Sfumare con la birra, asciugare, poi aggiungere brodo fino a cottura. Frullare con il burro, aggiungere Worcester, tabasco, passare al setaccio e stendere. Una volta freddo coppare i dischi.

#### **PER CRAKER D'AVENA E SEMI MISTI**

150 g di fiocchi d'avena  
150 g di semi misti  
150 g di farina 00  
150 g di olio extra vergine d'oliva  
10 g di sale  
350 ml di acqua

#### **PREPARAZIONE**

Mettere tutti gli ingredienti, tranne la farina, in un contenitore, frullare il più possibile poi incorporare la farina e stendere su una placca tra due fogli di carta da forno. Cuocere a 180° per 15 minuti, segnare e cuocere altri 15 minuti.

#### **PER TARTARE D'ANATRA**

200 g di petto d'anatra  
100 g di sale fino  
100 g di zucchero di canna  
33 cl Birra Moretti alla Siciliana  
10 cubetti di ghiaccio

#### **PREPARAZIONE**

Carpacciare il petto d'anatra finemente, metterlo in una busta sottovuoto con lo zucchero e il sale per 2 ore. Trascorso questo lasso di tempo, sciacquarlo leggermente e metterlo in un contenitore con la birra e il ghiaccio, riporre in frigorifero per 30 minuti. Quindi asciugarlo e tagliarlo finemente.

#### **PER PATATA DOLCE**

2 kg di patate dolci  
Sale q.b.  
1 cucchiaio d'olio

#### **PREPARAZIONE**

Avvolgere le patate nella carta stagnola e cuocerle in forno per 1 ora a 160°. Farle raffreddare, poi frullarle con aggiunta di sale e olio.

#### **PER SALSA ALL'ARANCIA ROSSA**

50 g Birra Moretti alla Siciliana  
1 scalogno  
150 g di patate tagliate a brunoise  
300 g di arancia spremuta  
120 g di concentrato di arancia rossa  
Sale q.b.  
5 g di polvere di liquirizia

#### **PREPARAZIONE**

Rosolare scalogno e patate, salare, aggiungere arancia e il concentrato, portare ad ebollizione e ridurre fino a 400g quindi aggiungere la liquirizia. Frullare, passare al chinoise e raffreddare.