



DOCTORWINE.IT – 12 OTTOBRE 2019

Coscia d'anatra alle erbe con gelatina all'arancia

di Katuscia Rotoloni

Piatto che richiede calma e attenzione ma dà ottimi risultati. Da provare con il Chianti Classico Ribaldoni Villa Rosa di Cecchi.

Ingredienti per 4 persone:

4 cosce d'anatra, trito aromatico (salvia, rosmarino, timo, scorza d'arancia, paprika dolce, sale), 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla bianca

Per il crauto stufato: 1/2 crauto viola, 1 cucchiaio raso di zucchero, 1 pizzico di sale fino, 2 cucchiari di aceto di mele

Per la gelatina di arancia: il succo di 2 arance, 2 cucchiari acqua, un pizzico di sale, 2 gr agar agar

Per le patate parisiennes: 2 patate, 50 gr burro, rosmarino, sale q.b.

Procedimento:

Aprire le cosce e disossarle, lasciando intere le sovracosce. Spingere la carne delle sovracosce a un estremo in modo da rendere visibile l'osso. Massaggiare con il trito aromatico e sale. Arrotolare tutta la carne alla base dell'osso (dove era già stata spinta quella della sovracoscia) e legare con spago da cucina.

Tostare in forno gli ossi e i ritagli eliminati precedentemente, trasferirli in un tegame con sedano, carota, cipolla tagliate grossolanamente e lasciar sobbollire per 4 ore, fino ad ottenere un fondo.

Tagliare a *julienne* il crauto e farlo stufare per circa 15 minuti in un ampio tegame con un filo d'olio extravergine d'oliva, lo zucchero, l'aceto di mele e un pizzico di sale.

FAMIGLIACECCHI

Portare il succo delle arance con l'acqua a bollire, unire l'agar agar e lasciar sobbollire per 1 minuto, mescolando continuamente con una frusta. Frullare, filtrare di nuovo, mettere in un contenitore piano e far freddare in frigorifero. Una volta fredda ricavare dei quadratini di 1 cm di lato.

Ricavare con uno scavino delle palline dalle patate, scottarle in acqua bollente salata per 1 minuto, scolarle e lasciarle freddare.

Rosolare a fuoco vivo le cosce in una larga padella con un filo d'olio. Continuare la cottura per 30 minuti in forno a 180°. Lasciar riposare in sospensione.

In un'altra padella far sciogliere il burro e saltare le patatine con il rosmarino e un pizzico di sale.

Servire ogni coscia divisa a metà su un piatto piano con un cucchiaino di crauti, qualche patatina e dei quadratini di gelatina di arancia. Irrigare con il fondo.

Vino in abbinamento:

(a cura di Stefania Vinciguerra)

Chianti Classico Ribaldoni 2016 Villa Rosa Cecchi

Un bel rubino nel bicchiere. Il classico e intenso fruttato di ciliegia è esaltato da lievi note speziate. Buona acidità, sorso vibrante e saporito, tannini ben integrati con finale lungo e salino.

Zona di produzione: Villa Rosa è posizionata tra le colline di Castellina in Chianti, su terreni calcarei a matrice argillosa caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi. La morfologia dell'azienda delimita tre aree diverse per il loro potenziale vitivinicolo all'interno della quale predomina il sangiovese. Altitudine media dei vigneti: 300 metri s.l.m. I vigneti più giovani sono dedicati a Ribaldoni.

Vitigni: sangiovese 100% coltivato con cordone speronato orizzontale. La densità di impianto è di 4800 piante/ha con una resa di 60 q/ha.

Produzione: vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce di 15 giorni in totale. Temperatura di fermentazione 25-28°C, durata 5 giorni. Maturazione 12 mesi in tonneau. Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Gradazione alcolica: 14,50% vol.

Abbinamenti consigliati: arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Numero di bottiglie prodotte: 13.000.

[QUESTA RICETTA E' OFFERTA DA CECCHI](#)