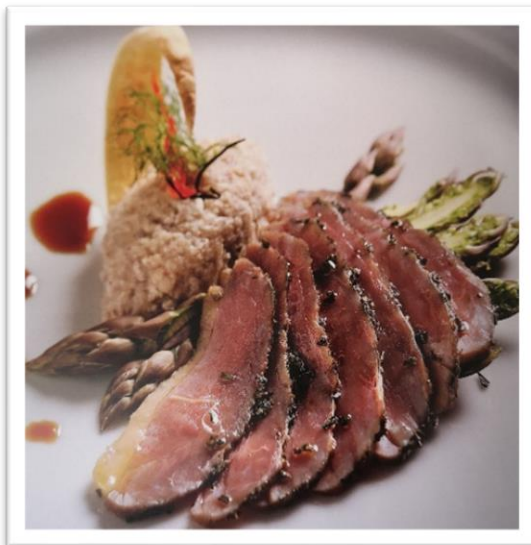




Carpaccio d'anatra con spuma di radicchio e asparagi verdi croccanti **dello Chef Andrea Faggin**



Ingredienti	Per 6 persone	Per 10 persone
Petto d'anatra	600 g	1000 g
Sale fino per marinatura	60 g	100 g
Zucchero semolato	60 g	100 g
Salvia	9 g	15 g
Rosmarino	9 g	15 g
Timo	9 g	15 g
Alloro	6 g	10 g
Aneto	6 g	10 g
Buccia di limone	9 g	15 g
Buccia di arancia	9 g	15 g
Radicchio bianco fior di Maserà (*)	180 g	300 g
Ricotta	60 g	100 g
Panna fresca	35 g	60 g
Asparagi verdi	180 g	300 g
Sale per la salsa	3,5 g	6 g
Pepe	1 g	2 g
Olio Extravergine di Oliva	25 g	40 g
Aceto balsamico	6 g	10 g

(*) Se non reperibile usare altro tipo di radicchio a proprio piacere

Preparazione

1. Marinare l'anatra con il sale, lo zucchero, le erbe tritate e le bucce di agrumi per 24 ore.
2. Spazzolare bene i petti e inserire nel sacchetto sottovuoto, infornare a 70° per circa 20 minuti e fare raffreddare.
2. Lavare il radicchio, metterlo in cutter ed unire ricotta, panna, sale e pepe.
3. Tagliare a julienne gli asparagi e condirli con sale olio pepe.
4. Creare una salsa con olio, aceto, sale e pepe.
5. Confezionare il piatto scaloppando i petti e condire con la salsa all'aceto.
6. Disporre gli asparagi come letto al petto d'anatra e a fianco la spuma di ricotta e radicchio.