

L'anatra alla pechinese è un piatto che ha origini molto antiche, infatti risale al 400 A.C. quando ancora non esistevano gli allevamenti.



Incredenti

1. n. 1 Anatra da 2 kg circa
2. Sale q.b.
3. Olio di sesamo 3 cucchiari
4. Vino di riso 3 cucchiari
5. Aceto 3 cucchiari
6. Miele 3 cucchiari
7. Acqua 4 cucchiari
8. Salsa di soia 3 cucchiari

La preparazione

Immergere per circa 3 minuti l'anatra (testa e collo compresi) in acqua bollente salata, lasciarla sgocciolare ed asciugarla con la carta da cucina.

Mescolate l'olio di sesamo, il vino di riso, l'aceto, il miele, l'acqua e il sale, e riscaldate il tutto senza portare ad ebollizione.

Appendete l'anatra in un luogo fresco e spennellatela ripetutamente con il composto preparato, quindi lasciatela asciugare per tutta la notte.

Portate il forno a 200° e fate arrostire l'anatra nella leccarda, con il petto verso l'alto, per 30 minuti. Abbassate la temperatura a circa 120° e continuate la cottura spennellando di tanto in tanto l'anatra con la marinata, in modo che la pelle diventi croccante. Ogni mezz'ora girate l'anatra e terminate (dopo 2 ore di cottura) con il dorso. Aggiungete un poco di salsa di soia al liquido di cottura.

Mettete l'anatra su un tagliere, staccate la pelle con un coltello appuntito ed affilato, e tagliatela a linguette sottili. Tagliate le zampe e le ali. Staccate la carne dal petto e dalla carcassa, tagliatela a listarelle e sistematela su di un piatto caldo.