



## Anatra in gelatina di zucchine

[Del 22/12/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 4 - 6 persone: 2 petti d'anatra (600 g), 4 - 5 zucchine, 1 dl di succo di pomodoro, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, 1 bustina di gelatina granulare, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Con un coltello appuntito incidete la pelle dei petti d'anatra in più punti con piccoli tagli obliqui, formando delle losanghe, facendo attenzione a non intaccare la carne. Fate rosolare la carne senza condimento per una decina di minuti in una padella antiaderente, con la pelle rivolta verso il fondo in modo che il grasso si scioglia, quindi aggiungete l'alloro, rigirate e cuocete per 4 - 5 minuti facendo rimanere i petti piuttosto rosati all'interno. Sempre con un coltello ben affilato eliminate la pelle dai petti e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Lavate le zucchine, spuntatele alle estremità e tagliatele a dadini. Fate scaldare l'olio con l'aglio, eliminandolo non appena inizia a prendere colore, unite le zucchine, salate, pepate e cuocetele per 10 - 15 minuti rigirandole, facendo attenzione a non spappolarle: devono rimanere croccanti. Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla sua confezione, con 4 dl di acqua e il succo di pomodoro. Levate dal fuoco e lasciatela intiepidire mescolando. Quando la gelatina sarà intiepidita incorporatevi le zucchine che avrete preventivamente sgocciolato dal condimento, ponendole su carta assorbente da cucina. Fate uno strato di circa 1 cm di gelatina sul fondo dello stampo. Ponete a solidificare in frigorifero, quindi disponetevi sopra i mezzi petti leggermente staccati tra loro e a circa 1 cm dai bordi, poi riempite lo stampo con la gelatina alle zucchine superando di circa 1 cm la carne e ponete di nuovo in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, immergete per pochi secondi lo stampo in acqua calda e capovolgete la terrina su un piatto da portata.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]