

# Coscia d'anatra laccata alla marmellata di arancia e piri piri con contorno di falsa coleslaw

## Ingredienti: (dose per 1 persona)

- 1 coscia d anatra
- 3 cucchiari di marmellata d arancia al piri piri
- ½ finocchio
- 1 carota
- ½ vasetto di yogurt bianco
- 1 rametto di menta fresca
- Sale e pepe q.b.
- Olio e.v.o. q.b.

## Attrezzatura:

- BBQ in ceramica Monolith 47"
- Chips di legno per affumicare al ciliegio

## Procedimento:

Preparare il nostro bbq monolith accendendolo e portandolo a 160°C e predisporlo per una cottura indiretta

Nel frattempo preparare la coscetta d anatra pulendo la parte dell'osso con poca carne come da foto e ricopritela con un pezzettino di carta alluminio durante la cottura. A questo punto oliate leggermente tutta la coscetta salatela e pepatela.

Quando il vostro bbq sarà settato adagiate la coscetta sulla griglia con la pelle rivolta verso l alto e cuocete a 160°C aggiungendo chips dall'apposita fessura per l'inserimento del legno da affumicare e finché con l aiuto di una sonda per carni arriverete alla temperatura al cuore di 80°C

Continuate ad affumicare fino a i 60° al cuore della carne.

Nel frattempo preparate il contorno tagliando il finocchio e le carote a julienne, conditele con sale e pepe e mescolatele con lo yogurt e infine ornate con la barba del finocchio e le foglie di menta fresca

Negli ultimi 10 min di cottura che rimangono per portare la coscia a cottura spennellate la marmellata per 3 volte lasciando un tempo di 2 min di cottura tra una passata e l'altra

A fine cottura lasciate riposare la carne 5 min su di un tagliere e servite ancora calda con il contorno.