CONFIT D'OCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 oca
- 1 cipolla
- alcune foglie di alloro
- alcuni chiodi di garofano
- sale

Spellare l'oca e separarne il grasso: mettere il grasso e la pelle (tutto tagliato a pezzettini) dentro una pentola alta con la cipolla trafitta dai chiodi di garofano, l'alloro e un po' di sale.
Mettere a fuoco molto basso finché il grasso si liquefà (3-4 ore).
Nel frattempo disossare l'oca e farne delle bistecchine e cucinarle in una pentola antiaderente come si fa con le bistecche con un po' di sale senza grassi.
Prendere poi dei vasi di vetro e metterci le bistecchine ed il grasso liquido.
Di solito si fa a novembre e sono buone da mangiare per tutto l'inverno! A proposito nella pentola del grasso restano le cicciole che si strizzano con lo schiacciapatate e sono buone subito! Un tempo erano cibo prelibato destinato ai bambini, si accompagnano con la polentina calda.
Le cicciole (o sfrizzoli in altri dialetti) sono anche ottime impastate con pasta di pane e cotte al forno.