
COSCE D'OCA IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce d'oca
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di farina gialla
- 30 g di zucchero
- 25 cl di aceto balsamico
- 80 g di zucchero
- 1 scalogno
- 1 carota
- sale

In una pentola versate l'aceto, unite lo scalogno, la carota, lo zucchero, il sale e le cosce d'oca.

Portate a cottura.

Sgocciolate la carne e fatela raffreddare.

Fate raffreddare anche il brodo in modo che il grasso solidifichi alla superficie.

In un tegame sciogliete il burro e rosolatevi le cosce d'oca tagliate a fettine, cospargetele con metà zucchero e un pezzetto di grasso del brodo.

Spolverizzate con lo zucchero e fate caramellare a fuoco dolce.

Togliete la carne, unite la farina, mescolate, diluite con un bicchiere di brodo, fate addensare.

Versate sulle fettine.