OCA AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 oca giovane di circa 1 kg e 1/2,
- 1 cipollina,
- salvia,
- rosmarino,
- 150 gr di strutto finissimo,
- succo di 4 limoni,
- 1 litro di vino rosso,
- 1 mazzetto di erbe odorose,
- sale,
- pepe.

Pulite bene un'oca giovane e salatela all'interno, introducendo nella pancia dell'oca una cipollina, un rametto di salvia e uno di rosmarino.
Ungetela bene con lo strutto e poi mettetela in forno, in un recipiente capace, irrorandola di succo di limone: iniziate la cottura a 180¡, voltando dopo mezz'ora l'oca e facendola cuocere per un'altra mezz'ora.
Intanto fate sobbollire un litro di vino rosso con un mazzetto di erbe aromatiche, poi filtrate e versate tutto il liquido sull'oca che ha già cotto per un'ora nel forno.
Proseguite la cottura, voltando un paio di volte l'animale, finché il sugo si è ristretto.
Tagliate poi a pezzi l'oca, salate e pepate in superficie ma con molta moderazione perché questa carne è già di per se saporita, poi scaldate tutto bene e portate in tavola.