OCA ARROSTO CON CAVOLO ROSSO

Ingredienti:

- 1 oca del peso di 3 kg. circa,
- 120g. di burro,
- 150g. di pancetta affumicata,
- 100g. di salsiccia affumicata,
- 100g. di pan carré,
- 2 bicchieri di panna acida,
- un chilo e mezzo di cavolo rosso,
- mezzo bicchiere di aceto rosso,
- 2 cucchiai di zucchero,
- brodo di carne,
- sale e pepe.

Preparare il ripieno impastando il pan carré con la pasta della salsiccia e la panna acida. Con questo composto, farcire l'oca ben pulita, fiammeggiata e insaporita all'interno con sale e pepe.
Ungere l'oca con burro fuso e fasciarla con le fettine di pancetta. Cuocere in forno a 180° per un'ora circa.
Rosolare i cavoli sminuzzati in 50g. di burro dopo aver tenuto da parte le foglie più belle. Unire l'aceto e lasciar evaporare. Aggiungere il brodo, metà dello zucchero, sale e pepe. Lasciar cuocere dolcemente per 2 ore aggiungendo brodo a mano a mano che il composto si asciuga. A cottura ultimata scoperchiare e cuocere a fiamma viva per far restringere il liquido. Toglieree l'oca dal forno e spennellarla con il suo sugo a cui si sarà aggiunto lo zucchero rimasto. Ripassare al forno caldissimo per qualche minuto e servire l'oca insieme al cavolo stufato sopra un piatto di portata guarnito con le foglie tenute da parte.