OCA ARROSTO 1

Ingredienti:

- un'oca,
- un chilo di cipolle,
- un chilo di mollica di pane,
- latte,
- sale,
- pepe,
- zenzero,
- noce moscata,
- salvia tritata
- 2 uova,
- burro,
- brodo preparato con le interiora.

Cuocete un chilo di cipolle in forno per un'ora; fatele raffreddare, tritatele e amalgamatele a una quantità pari di mollica di pane ammollata nel latte.
Salate, pepate, insaporite con zenzero, noce moscata, salvia tritata e 2 uova. Mescolate e farcite un'oca che sfregherete con burro, sale e pepe e zenzero e farete cuocere per 2 ore.
Durante la cottura bagnate l'oca con il suo sugo e con brodo preparato con le interiora.