

OCA ARROSTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 50 g di lardo
- 1 oca di 1000 g
- sale
- pepe
- 1 bicchierino di acquavite
- 1 bicchiere di vino bianco secco

Per servire:

- 800 g di cavolo rosso affettato sottile
- sale

In 100 g di burro e 50 g di lardo rosolare un'oca di 1 kg di peso, condita con sale e pepe all'interno e all'esterno e legata. Bagnarla con un bicchierino di acquavite e un bicchiere di vino bianco secco, farli sfumare, abbassare al minimo la fiamma e incoperchiare.

Cuocere l'oca per un'ora, rigirandola e bagnandola col fondo di cottura.

Togliere l'oca dal tegame, tagliarla e tenerla al caldo.

Nel fondo di cottura stufare 800 g di cavolo rosso affettato sottile, aggiustare di sale e servire con l'oca.