

# OCA BRASATA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 oca di 3000 g
- 50 g di burro
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 6 pomodori grandi
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 bicchierino di brandy
- sale
- pepe

In un tegame sciogliete il burro e rosolatevi l'oca tagliata a pezzi.

Aggiungete le cipolle a fettine sottili, l'aglio intero e fate appassire senza colorire.

Versate il vino.

Unite i pomodori spellati, privati dei semi e sminuzzati, le erbe aromatiche.

Salate e pepate.

Coprite e lasciate cuocere in forno a 150°C per 3 ore circa, fino a quando la carne si stacca dalle ossa.

Ritirate dal forno, disossate l'oca, disponetela sul piatto da portata e tenete in caldo.

Eliminate l'aglio.

Fate restringere, se occorre, il fondo di cottura.

Versate un bicchierino di brandy, mescolate.

Regolate sale e pepe e servite subito.