

PETTO D'OCA ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto d'oca
- 90 g di aceto balsamico
- 1 noce di burro
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Per la salsa:

- 10 cl di olio d'oliva
- 10 cl di aceto balsamico
- 2 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 pizzico di sale

Preparate la salsa: in una ciotola versate olio e aceto, emulsionate sbattendo con una piccola frusta, unite due spicchi d'aglio sbucciati, un pezzetto di peperoncino tritato e un pizzico di sale.

In un tegame scaldate una noce di burro e due cucchiaini d'olio, fatevi dorare due spicchi d'aglio e toglieteli.

Adagiate nel recipiente il petto d'oca a fettine e rosolatele a fuoco vivo alcuni minuti.

Salate, pepate, spruzzate l'aceto balsamico, riducete il calore e cuocete 15-20 minuti.

Disponete su un piatto da portata e versatevi sopra la marinata.