

STRACOTTO D'OCA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 oca di 3000 g
- alcune fettine di pancetta
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 2 bicchieri di aceto di vino
- brodo
- 2 cipolle
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di maggiorana
- 1 pizzico di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- alcuni grani di pepe

Per la salsa:

- 2 limoni
- 2 acciughe
- burro

Fasciate l'oca con le fettine di pancetta, adagiatela sulla griglia del forno e cuocetela per un'ora e mezzo in forno preriscaldato a 190°C.

Ritiratela, eliminate la pancetta, sistemate il volatile in una pentola su misura con due cucchiaini d'olio.

Versate vino, aceto e brodo fino a coprirlo.

Aggiungete alcuni grani di pepe, l'alloro e le cipolle intere, un pizzico di maggiorana e di rosmarino tritati e salate.

Cuocete ancora per un'ora sul fornello a fuoco basso, poi togliete l'oca dal recipiente e tenetela al caldo.

Preparate la salsa.

Unite al fondo di cottura la polpa a dadini di un limone sbucciato al vivo, le acciughe dissalate, diliscate e tritate.

Mescolate, ritirate dal fuoco e mantecate il composto con una noce di burro.

Disponete l'oca tagliata a fette su un piatto da portata.

Ricopritela con la salsa e guarnitela con l'altro limone a fettine.