

SECONDI DI POLLAME

Oca ripiena

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

2 h 30 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 10 persone

Pepe

Sale

Cannella

1 cucchiaino

Prezzemolo

6 cucchiari

Mollica di pane raffermo

175 g

Mele

8

Sedano

4 gambi

Cipolle

3

Burro

50 g

Pancetta affumicata

100 g

Burro

65 g

Farina

15 g

Brodo di pollo

250 cl

Oca di 4000 g

1

■ Preparazione

- 1 Fate scaldare il forno a 200 gradi. Preparate il ripieno: tagliate la pancetta a dadini. Sbucciate e affettate le cipolle. Raschiate i gambi di sedano e tagliateli a pezzettini.
- 2 Sbucciate le mele, tagliatele in quattro, levate i semi e affettatele. Fate scaldare 60 g di burro in una padella e fatevi rosolare la pancetta da due a tre minuti, poi toglitela con la schiumarola.
- 3 Nella stessa padella fate rosolare per tre o quattro minuti cipolla e sedano, poi sgocciolatele con la schiumarola. Infine mettetevi le fette di mele per due o tre minuti.
- 4 Sgocciolatele. Mescolate gli ingredienti precedenti. Riducete la mollica di pane secco a pangrattato e aggiungetelo alla preparazione con prezzemolo, cannella, sale e pepe.
- 5 Mescolate. Introducete questo ripieno nell'oca e chiudete l'apertura con filo da cucina. Salate l'oca esternamente.

- 6 Posate l'oca ripiena sulla griglia sopra la leccarda e fatela cuocere nel forno per circa due ore e quindici minuti, innaffiandola a più riprese con il sugo di cottura.
- 7 Quando l'oca è cotta, toglietela dal forno e tenetela in caldo. Sgrassate il sugo raccolto nella leccarda poi posate quest'ultima sul fuoco medio. Versatevi il brodo.
- 8 Portate a ebollizione. Nel frattempo mescolate i 15 g di burro con la farina per ottenere un burro lavorato omogeneo. Incorporatelo poco per volta e mescolando al sugo bollente.
- 9 Verificate il condimento. Versate in una salsiera e servite. Vino consigliato: Brunello di Montalcino.