

SECONDI DI POLLAME

Arrosto d'oca con peperoni in agrodolce

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Oca di 3000 g	1
Castagne secche	350 g
Vino bianco	1 bicchiere
Brodo	
Peperoni gialli	2
Peperoni rossi	2
Peperoni verdi	2
Aceto di vino	1 bicchiere
Zucchero	2 cucchiari
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1 costa
Rosmarino	1 rametto
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Togliete il fegato, salate e pepate l'oca internamente, riempitela con le castagne secche che hanno la funzione di assorbire il grasso della carne, legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina.
- 2 In un tegame scaldate quattro cucchiari d'olio e rosolatevi il volatile, con un trito di cipolla, carota, sedano e rosmarino. Dopo circa 20 minuti, quando è ben colorita, bagnatela con il vino e un po' di brodo caldo.
- 3 Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e calcolate per la cottura 2 ore abbondanti. Bagnate l'oca ogni quarto d'ora con il brodo caldo e giratela ogni mezz'ora.

- 4 Preparare i peperoni, tagliateli a strisce e metteteli in un tegame dove avete scaldato quattro cucchiai d'olio. Lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti.
- 5 Aggiungete lo zucchero, versate l'aceto. Fate insaporire i peperoni in questa salsa agrodolce per 10 minuti.
- 6 Quando l'oca è pronta, eliminate le castagne, tagliate il petto a fette, staccate cosce e ali, e ricomponetela sul piatto da portata tenuto in caldo.
- 7 Contornate con i peperoni in agrodolce e servite con il suo sugo caldo di cottura passato al mulinetto.
- 8 Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Merlot "Riserva" DOC, Roero "Superiore" DOC, Duca Enrico VdT Di Sicilia.