



L'oca arrosto de Il Caio

INGREDIENTI

Oca	intera
Patate	3
Limone	1
Lardo	Q.b.
Olio	Q.b.
Spezie (aglio, finocchietto selvatico, rosmarino, sale, pepe)	
Vino bianco	



PREPARAZIONE:



Lessare le frattaglie dell'oca: serviranno successivamente per il ripieno. Quindi in una casseruola mettiamo dell'olio a coprire il fondo, tre patate pelate e tagliate a cubetti, le frattaglie precedentemente lessate e tagliate in piccoli pezzi, mezzo limone, un battuto di lardo, aglio, finocchietto selvatico, rosmarino, sale, pepe. Cuocere per 15 minuti circa sfumando con il vino bianco.

A cottura ultimata lasciare intiepidire, quindi farcire con questo composto l'oca precedentemente salta e speziata con il finocchietto e il pepe.

Porre l'oca in una teglia da forno copersa di olio e cuocere a 190° per un'ora e mezza, avendo cura di preriscaldare il forno.

