

OCA AL SEDANO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 Oca da 3-4 kg - 2 carote - 2 cipolle - 1 gambo di sedano - 2 ramoscelli di rosmarino - 6 foglie di salvia - 3 bacche di ginepro - ¼ di vino bianco secco - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 6 grosse coste di sedano verde - Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

1 Dopo aver pulito e fiammeggiato accuratamente l'oca, elimino le interiora, la lavo bene all'esterno e all'interno.

2 Riempio quindi il ventre con una parte di sedano, carote e cipolle, tutti tagliati a pezzi, salvia e rosmarino.

3 Metto anche il sale e il pepe all'interno e all'esterno quindi la chiudo con uno spago da cucina e la lego per le zampe e per le ali.

4 L'oca dovrà essere poi riposta in una teglia con le rimanenti verdure e l'olio e portata a cottura lentamente a 140° C circa, per due o più ore, annaffiandola col vino e rigirandola fino a completa cottura.

5 Tolta dal forno, taglio a pezzi e la dispongo sui piatti caldi bagnandola col il sugo di cottura ben ristretto e passato al setaccio accompagnata da sedano crudo condito a piacere.