

OCA "PADANA" ALLE MELE, MARRONI, CAVOLO ROSSO



un piatto che richiede molto tempo. La cottura dell'oca è di per sé semplice. La preparazione dei contorni richiede però pazienza. Ma fidatevi: il risultato sarà sensazionale

Ingredienti

Per 6 persone

- 1 oca di circa 5 kg
- 30 g di ambrosia (favorisce la digestione)
- 2 cipolle
- 2 mele
- sale e pepe

Procedimento

Eliminare la parte più grassa all'oca e porla in una pentola a fuoco basso con un bicchiere di acqua. Eliminare il collo e le ali (serviranno nella preparazione del condimento). Tagliare a tocchetti la cipolla e le mele. Insaporirle con ambrosia, buccia di arancia, sale e pepe. Salare internamente l'oca e riempirla con le mele e la cipolla appena preparate. Salare e pepare poi l'oca esternamente e porla a cuocere sopra una teglia da forno, con un po' di acqua (leggermente profonda per poter raccogliere tutto il grasso che si scioglierà durante la cottura) in forno preriscaldato a 180° C. Non appena l'oca inizia ad assumere colore diminuire la temperatura a 160° e continuare la cottura in forno per 90 minuti. Ogni 15 minuti irrorare l'oca con il grasso di cottura.

Mele al forno

Ingredienti

- 6 piccole mele (Cox Orange)
- 200 g di marzapane (naturale)
- 90 g di uvetta sultanina

Eliminare con l'apposito coltellino il torso delle mele. Mischiare l'uvetta sultanina con il marzapane e riempire la parte centrale delle mele svuotate. Porre le mele su una teglia da forno ed infornarle a 160° C sino a quando non si ammorbidiscono.

Cavolo

Ingredienti

90 g di grasso di oca
100 g di cipolla tagliata a fettine sottilissime
1 kg di cavolo rosso tagliato a fettine sottilissime
50 g di gelatina di mirtilli rossi
2 piccole mele tagliate a fettine sottilissime
un sacchettino aromatico con: 4 chiodi di garofano, 2 foglie di alloro, 3 bacche di ginepro
1 dl di aceto di vino rosso
sale
zucchero
1/2 l di vino rosso

Porre il cavolo con la cipolla a rosolare in una capiente pentola ove si sarà messo a sciogliere un po' di grasso d'oca. Dopo circa venti minuti aggiungere l'aceto e il vino rosso. A pentola coperta lasciare stufare per ulteriori venti minuti. Aggiungere quindi il sacchetto aromatico e le fettine di mela e continuare la cottura. Poco prima di terminare la cottura aggiungere la gelatina di mirtilli rossi. Riscaldare al momento di servire.

Marroni

Ingredienti

200 g di zucchero
1 bicchiere di vino bianco
un po' di brodo di oca (i cosiddetti "fondi" si trovano in commercio presso i negozi specializzati e sono di ottima qualità)
7 fette di sedano sottilissime
40 castagne (tipo marroni)
3 stecche di cannella

Incidere la buccia dei marroni e porli in forno preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti, indi sbucciarli. In una padella fare caramellare lo zucchero. Aggiungere il vino bianco e il fondo di cottura d'oca per sciogliere il caramello, versate i marroni. Appoggiare le sottili fette di sedano sui marroni, aggiungere le stecche di cannella e continuare la cottura dolcemente sino a quando le castagne saranno morbide ma compatte.

SEGUE ↓

Gnocchi di pane

Ingredienti

400 g di pane bianco del giorno prima
100 g di burro
0,7 L di latte caldo
4 uova
60 g di cipolla imbroccata in un po' di burro
4 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente
sale, noce moscata

Tagliare i panini in piccoli pezzi e abbrustolirne 100 g in una padellina con un po' di burro. Prendere una ciotola e mettervi i pezzetti di pane (anche quelli abbrustoliti) e coprirli con il latte tiepido. Sbattere le uova e aggiungerle, assieme agli altri restanti ingredienti (cipolla rosolata e prezzemolo tritato), alla mollica di pane. Salare e pepare, correggere con un po' di noce moscata e lasciare riposare per circa 45 minuti. L'impasto risultante dovrà essere morbido ma compatto. Con tale impasto formare delle piccole "palle" (Knödel) del diametro di circa 5 cm. **Per la cottura:** riempire una capiente pentola con acqua. Salarla. Portarla ad ebollizione e diminuire immediatamente la fiamma. Gli gnocchi si dovranno infatti cuocere solo attraverso il calore moderato. Non appena vengono in superficie, sono pronti per essere serviti.

Questi gnocchi si possono preparare per tempo. Si possono cuocere e, al momento di servire, si possono versare per 1-2 minuti nell'acqua bollente per essere riscaldati

Per il ripieno

Ingredienti

fegato e cuore dell'oca
60 g di pane a dadini
70 g di timo e maggiorana freschi tritati
80 g di patate a dadini
60 g di cipolla a dadini
2 uova
buccia grattugiata di un'arancia e di un limone
carta stagnola per avvolgere il ripieno

Tagliare il fegato e il cuore dell'oca a pezzetti. Rosolarli in un po' di grasso d'oca assieme alla cipolla. Aggiungervi quindi le patate, le erbe aromatiche e il pane. Lasciare insaporire il tutto per circa dieci minuti. Lasciare raffreddare e aggiungere le due uova, la buccia grattugiata dell'arancia e del limone e amalgamare bene il tutto. Lasciare riposare per circa venti minuti. Prendere della carta argentata. Ungere la carta con del grasso d'oca e porvi l'impasto dando una forma allungata. Chiudere il "salamino" avvolgendo su se stessa la carta e appoggiarlo sulla teglia dove cuoce l'oca lasciandolo cuocere per 20 minuti. Quando l'oca sarà cotta, porzionarla, ponendo le porzioni su una teglia da forno, irrorarle col

grasso di cottura e coprirle con un foglio di carta argentata. Dieci minuti prima di servire rimettere in forno a 200° C per riscaldare. Le parti restanti della carcassa verranno aggiunte al condimento preparato con il collo e le ali, le verdure, la salsa di pomodoro ed il brodo di volatile (dovrà cuocere per 2 ore). Per addensarlo, utilizzare all'occorrenza un cucchiaino di fecola di patate. Prima di servirlo, filtrarlo con un colino.

Per la salsa

collo, ali e scarti di cottura dell'oca

150 g di verdure (cipolla, carota, sedano)

30 g di salsa al pomodoro

1 bicchiere di vino bianco

brodo di pollo o altro volatile

Per servire

Riscaldare i piatti. Assicurarsi che tutte le componenti (marroni, mele, verza, oca, ripieno, salsa) siano caldi, quindi, su ogni piatto porre: 1 pezzo d'oca; 2-3 fette di ripieno; al centro la verza; la mela; i marroni; irrorare con abbondante salsa.
