

Oca con le verze



L'oca con le verze è un ricco e importante piatto di origine lombarda che viene fatto in occasioni speciali. La tradizione vuole che la si assapori l'11 Novembre, festa di San Martino. E' la Festa di uno dei santi più celebri fin dal Medioevo perché a lui sono connessi tanti detti, proverbi, riti, usanze e tradizioni gastronomiche in molti luoghi dell'Europa. In Italia è il Patrono di Belluno, ed è venerato in molte città, specialmente in quelle dove visse: Pavia, Milano ed infine sull'isola Gallinaria, in Liguria. Nel veneto ricorre infatti un detto: **"Chi no magna l'oca a San Martin nol fa el beco de un quattrin!"**. La ricetta più comune in questo giorno nella nostra pianura padana è il Bottaggio, dove l'oca viene cucinata insieme alla verza che attenua l'intensità del suo sapore un po' dolciastro. Molto simile alla cassuola che in questo caso la carne di maiale viene sostituita con quella appunto del volatile, che dà un tocco di raffinatezza e eleganza al piatto stesso. Si tratta di una preparazione molto elegante che infatti era proprio il piatto della festa degli abitanti del pavese in particolar modo che si riunivano in famiglia nei giorni antecedenti al Natale. La carne viene cotta in maniera lenta con il burro e l'olio e poi dopo averla fatta rosolare vengono aggiunti gli odori e il vino bianco. Una preparazione semplice, ma che riscuote sempre un grandissimo successo. Provate questa ricetta, magari proprio in occasione della Festa di San Martino o appena vi capita una occasione importante e vedrete che successo!

Dosi e Ingredienti

Dosi per **4 persone**

- **OCA** 1
- **CAVOLO VERZA** 2 kg
- **BURRO** 20 gr
- **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)** q.b.
- **ALLORO** 2 foglie
- **VINO BIANCO SECCO** 1 bicchiere
- **SEDANO** 1 costa
- **CIPOLLA** 1
- **BRODO** q.b.
- **SALE** q.b.

Preparazione

- 1

Per preparare l'oca con le verze prima di tutto mettete in una casseruola un filo di olio extravergine di oliva insieme ad una noce di burro. Accendete il fuoco e lasciate che l'olio si scaldi e il burro si sciolga.

- 2

Prendete l'oca, dividetela in pezzi e, mettetela a rosolare bene, nella casseruola con olio caldo e il burro sciolto, all'inizio dalla parte della pelle, poi giratela e continuate a farla rosolare anche dall'altro lato, quindi aggiungete nella casseruola le foglie di alloro e, proseguite la cottura.



- 3

Prendete una cipolla e un pezzetto di costola di sedano e fate un bel trito, quindi aggiungete il trito nella casseruola insieme alla carne e, lasciate appassire e soffriggere il trito di cipolla e sedano per circa due minuti.



- 4

A questo punto sfumate la carne con un bicchiere di vino bianco e, a fiamma vivace fate evaporare completamente tutta la parte alcolica del vino.

- 5

Una volta che la parte alcolica del vino è completamente evaporata, coprite la carne con del brodo, già pronto, bollente. Semi-coprite con un coperchio, abbassate la fiamma e lasciate cuocere almeno un'ora e mezza circa. Di tanto in tanto, controllate e, aggiungete se necessario altro brodo durante la cottura.

- 6

Quando l'oca avrà quasi raggiunto la cottura, salatela leggermente. Prendete il cavolo verza, tagliatelo a listarelle e aggiungetelo nella casseruola insieme alla carne, date una leggera salatina anche a quest'ultimo, poi coprite nuovamente la casseruola e lasciate cuocere ancora il tutto, per almeno altri 20 minuti, in modo tale da far cuocere con il vapore, che si verrà a formare all'interno della casseruola, anche la verza.



7

Trascorso il tempo di cottura, l'oca con le verze è pronta per essere servita.

