



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Oca arrosto



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

3 ore e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **carta da forno, teglia, ciotola, pennello da cucina**

Ingredienti

- 1 oca da circa 1,2 kg
- 3 cipolle
- 300 ml di latte
- 1 tazza di pangrattato
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di noce moscata
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Oca arrosto

Passo 1.

Tagliate le cipolle a metà e disponetele in una teglia foderata da carta forno.

Passo 2.

Fate cuocere a 200 °C per un'ora.

Passo 3.

Quando le cipolle saranno cotte, eliminate la buccia esterna e tritatele finemente.

Passo 4.

Mettete in ammollo in una ciotola la mollica di pane con il latte, nel frattempo preparate un trito di salvia e rosmarino.

Passo 5.

Strizzate la mollica ed amalgamatela al trito, aggiungete le cipolle, un pizzico di noce moscata, sale e pepe a piacere.

Passo 6.

Riempite l'oca con la farcitura preparata, chiudetela con l'apposito spago da cucina e disponetela in una teglia foderata di carta forno, spennellatela con l'olio extravergine d'oliva e ponete in forno caldo a 200°V per 2 ore.

Passo 7.

Eliminate poi lo spago, tagliate l'oca in pezzi e servitela calda col sughetto della cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)