



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

Oca arrosto con mele e castagne



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **casseruola, schiacciapatate, teglia**

Ingredienti

- 250 g di castagne
- 500 g di mele
- 1 oca da 3 kg pulita
- 30g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Oca arrosto con mele e castagne

Passo 1.

Lessate le castagne e schiacciatele con lo schiacciapatate.

Passo 2.

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzi e cuocetele in una casseruola con poca acqua, quando saranno cotte ridurre in purea.

Passo 3.

Amalgamate le castagne, le mele, un uovo sale e pepe.

Passo 4.

Lavate l'anatra salatela e pepatela all'interno.

Passo 5.

Riempite l'anatra col composto di mele e castagne e cucite l'apertura con spago da cucina.

Passo 6.

Imburrate una teglia e aggiungete l'olio, ponete sopra l'anatra e fatela cuocere in forno a 160°C per due ore girandola di tanto in tanto e irrorandola col suo stesso sugo.

Passo 7.

Alzate la temperatura a 180°C e proseguite la cottura per un'altra ora.

Passo 8.

Tagliate l'oca a pezzi e servitela distribuendovi sopra il suo ripieno e il fondo di 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>)