

PETTO D'OCA ALL'UVA SABBBIATA

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 petto d'oca con pelle (circa 800gr)
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 36 acini d'uva grossi (uva bianca)
- 1 limone
- 2 cucchiai di farina 00
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di olio evo
- 2 cucchiai di pane grattugiato
- sale e pepe q.b.



Procedimento:

Togliere la pelle al petto d'oca e sezionarlo a metà in modo tale da ottenere 2 petti singoli.

Salare e pepare i petti e massaggiarli con una miscela di senape e succo di limone. Lasciarli insaporire per 10-15 minuti.

Ungere una padella con un cucchiaio di olio extravergine, la pelle dell'oca e fare rosolare i petti da entrambe le parti senza far bruciare la pelle. Conservare il fondo di cottura e buttare via la pelle.

Terminare la cottura in forno a 180° per 10 minuti.

Nel frattempo pelare l'uva e privarla dei semini interni, farla sgocciolare e infine passare ogni singolo chicco nel pane grattugiato. Ungere una padella con un cucchiaio di burro, farlo inbiondire e aggiungere gli acini d'uva. Cuocere a fuoco basso fino a farli diventare dorati.

Tagliare a fette il petto d'oca, sistemarlo su un piatto singolo e guarnire con l'uva. Lucidare infine la carne con il fondo di cottura del petto allungato con un goccio di vino rosso.

Ottimo con il purè di patate.