

# OCA AGLI AGRUMI

## Ingredienti (per 4 persone):

- 4 cosce d'oca
- 1/2 cipolla
- 2 arance (o pompelmo)
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 2 bicchieri di succo di frutta all'arancia



## Procedimento:

Soffriggere la cipolla fino a farla imbiandire. Aggiungere le cosce d'oca tagliate a metà e farle rosolare. Versare il bicchiere di vino bianco e il dado. Quando il vino sarà evaporato aggiungere gli agrumi (con la buccia) tagliati a fettine di circa 1 cm, sale e pepe q.b. e il succo d'arancia. Aggiungere infine mezzo bicchiere d'acqua e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Servire ben calda.

