

OCA ARROSTO

Ingredienti:

- Olio
- Rosmarino
- Scalogno
- Vino bianco
- Sale
- Pepe
- Oca intera

Procedimento:

Tagliare lo scalogno in 4 parti. Aggiungere l'olio, il sale, il pepe e il rosmarino e disporci sopra l'oca intera. Infornare a 100° coperta con la carta stagnola per circa 30 minuti.

Alzare il forno a 150° e tenere l'oca bagnata con il vino bianco girandola ogni tanto, per 40-50 minuti.

Togliere la stagnola e portare il forno a 180° continuando a bagnare con il vino bianco per altri 30 minuti.

