

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Oca del Perù arrosto

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



L'oca del Perù non è una particolare specie d'oca che scorrazza liberamente nei verdi prati peruviani, tutt'altro, si tratta di un tubero.

Un tubero singolare molto piccolo e dal colore aranciato che cresce nella zona andina dell'America meridionale.

Il suo sapore è caratteristico, acidulo e piccante e la consistenza è croccante.

Abbiamo pensato di saltarla in padella con del peperoncino per intensificare questa sua caratteristica piccantezza, provatela anche voi!

INGREDIENTI

- OCA DEL PERÙ 1 kg
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- LIME in spicchi - ½
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
- BURRO 1 cucchiaino da tavola
- SCALOGNO 1
- PEPERONCINO HOT LEMON 1
- SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tavola
- SALE
- PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire una pentola d'acqua salata. Nel frattempo che aspettate che l'acqua spicchi il bollore, pulite l'oca del perù rimuovendo l'estremità da dove partiva il fusto.



- 2 Tuffatele nell'acqua bollente e fatele cuocere per circa 8 minuti.



- 3 Nel frattempo scaldate in una padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi

tostare un cucchiaino di semi di cumino.



4 Aggiungete l'oca del Perù in padella e fate insaporire per un paio di minuti, quindi unite il burro e fate mantecare per 5 minuti.





5 Nel mentre, affettate finemente uno spicchio d'aglio e lo scalogno. Aggiungete questi due ingredienti solo quando l'oca del Perù è ben rosolata, ci vorranno circa 7 minuti.



6 Unite, infine anche il peperoncino rosso, l'hot lemon ed una macinata di pepe; mescolate

bene e servite con spicchi di lime.



