

SECONDI PIATTI

Oca arrosto

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 oca da 3
- 5kg
- 1 mela tagliata in quarti
- 2 cipolle tagliate in quarti

PREPARAZIONE

1 Bruciacchiate l'oca, quindi lavatela e pulitela, farcite, a questo punto, la cavità con la mela e le cipolle. Punzecchiate la superficie dell'oca con una forchetta così da facilitare la fuoriuscita del grasso. Disponetela in una casseruola e infornate a 190°C per 15-20 minuti o fino a quando il grasso inizi a fuoriuscire.

Rimuovete la casseruola dal forno e buttate via il grasso, ripetete questo procedimento per 2 - 3 volte fino a quando il grasso smetta di fuoriuscire.

L'uccello sarà ben cotto quando le porzioni di carne più spesse saranno morbide.

Lasciate cuocere 30 minuti ogni ½ kg senza aggiungere acqua e senza inumidire l'oca.

Dopo la cottura scartate le mele e le cipolle.