

SECONDI PIATTI

Oca arrosto ripiena di mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

OCA di circa 3,5 kg - 1
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tavola
MELE 1 kg
MAGGIORANA ESSICCATA 1 cucchiaino da
tavola
BRODO DI POLLO 250 ml
SALE

L'**oca arrosto ripiena** è il secondo ideale per il pranzo di Santo Stefano che avrà poco da invidiare a quello del giorno di Natale. Certo con un secondo così le feste saranno ancora più belle, anzi più buone! Un piatto sontuoso e gustosissimo...provate la nostra ricetta!

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'oca arrosto ripiena per prima cosa estraete dalla cavità del ventre dell'oca

il grasso.



- 2 Tagliate il grasso d'oca a pezzetti e mettetelo in una padella dal fondo antiaderente. Lasciate sciogliere il grasso su fiamma bassa perché non bruci.



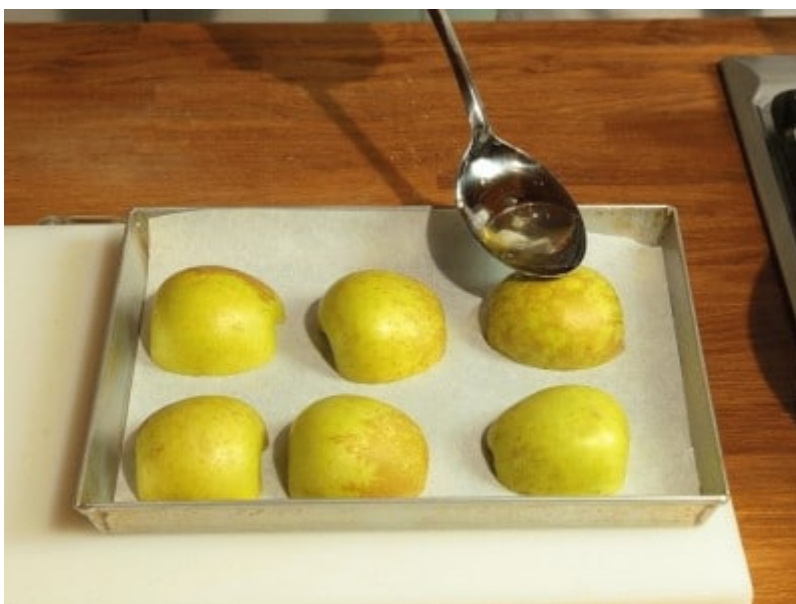
- 3 Eliminate i residui abbrustoliti prendendoli con una schiumarola.



- 4 Fate raffreddare un po' il grasso, passatelo al colino fine e tenetelo da parte perché vi servirà per cuocere le patate e bagnare le mele che guarniranno il piatto.

Pulite l'oca all'interno e all'esterno con carta da cucina e frizionatela con sale e cumino. Lasciatela riposare per un paio d'ore in un luogo fresco.

Accendete il forno e portatelo a 180°. Lavate sei mele per guarnire, asciugatele e togliete il torsolo. Mettete le mele in una teglia, cospargetele di grasso d'oca e fatele cuocere per mezz'ora bagnandole ogni dieci minuti con il grasso.



- 5 Copritele con foglio di alluminio e prima di servire ripassatele in forno per cinque minuti.

Eliminate i semi di cumino dall'oca. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti, eliminate i semi

e cospargetele di maggiorana.

Farcite l'oca con le mele, cucite l'apertura e legate le ali.



- 6** Mettete l'oca in forno dopo aver versato nella pirofila il brodo e lascitela cuocere per un ora, coperta con un foglio d'alluminio.



- 7** Alzate la temperatura a 200° e punzecchiate la pelle con una forchetta per far uscire il grasso. Eliminate parte del grasso dal recipiente di cottura. Continuate la cottura calcolando ancora 40 minuti per ogni kg. Per verificare la cottura bucate una coscia con uno spiedino; dal forellino dovrebbe uscire un liquido appena rosato. Se l'oca non fosse ancora cotta, abbassate la temperatura a 160° e continuate la cottura per un altro quarto

d'ora.

Pelate le patate e tagliatele in otto pezzi ciascuna; mettetele in una teglia con una tazza di grasso d'oca e ponetele in forno per $\frac{3}{4}$ d'ora prima che l'oca sia cotta, cospargendole spesso con il grasso.



8 Salate le patate a cottura ultimata.

Una volta cotta, togliete l'oca dal forno e lascitela riposare un quarto d'ora.

Intanto fate riscaldare le mele già cotte in forno che userete per la guarnizione. Aprite l'oca ed estraete il ripieno di mele. Tagliate l'oca a pezzi e riuniteli in un piatto da portata. Intorno mettete il ripieno, le mele al forno e le patate.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Come faccio a scegliere una oca giusta per la ricetta?

Chiedi al tuo macellaio di fiducia di darti un'oca di tre chilogrammi circa, in modo che la cottura sia uniforme.

Qual è il lato più morbido?

Il lato migliore da mangiare è di sicuro il quarto anteriore

Mi è piaciuta molto questa ricetta, avresti altre da darmi a base di oca?

Se ti piace sperimentare prova i [tortelli con i crauti e oca](#), oppure le [pappardelle con ragù di oca](#)