

SECONDI PIATTI

Oca arrosto

LUOGO: [Europa](#) / [Repubblica Ceca](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1 oca
sale
cumino

PREPARAZIONE

1 L'oca, spiumata, debitamente ripulita e con le ali tagliate a metà, si insaporisce all'interno ed all'esterno con sale e cumino abbondante. La deponiamo in una capace teglia da forno, posandola dapprima sul petto, poi aggiungiamo acqua a sufficienza e, scoperta, la facciamo cuocere lentamente in forno già caldo a circa 200°.

Durante la cottura la rigiriamo di tanto in tanto, sempre irrorandola con il sugo che si forma; è anche opportuno pungerla in diversi punti con una forchetta, per facilitare la fuoriuscita del grasso.

A metà cottura avremo cura di fare delle incisioni lungo l'attaccatura interna delle cosce, per permettere al vapore di uscire, in modo che la pelle anteriore si arrostitisca meglio.

Durante la cottura si toglie dal recipiente, con un mestolo, il grasso che vi si raccoglie e che si conserva a parte.

Alla fine, dopo circa 3 ore, si fa arrostire l'oca scoperta, col petto in alto, affinché prenda colore e la pelle diventi croccante.