

SECONDI PIATTI

Oca farcita alla novarese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

Un'oca già pulita e svuotata.

PER IL RIPIENO

300 g di coscia di vitello

200 g di lardo

100 g di riso

1 cipolle

un po' d'aglio

prezzemolo.

PER LA COTTURA

2 cipolle

30 g di lardo raschiato

100 g di burro

una foglia di alloro.

PREPARAZIONE

1 Tritate la coscia di vitello, il lardo, la cipolla, l'aglio e il prezzemolo; aggiungete sale, pepe e spezie, infine unite un etto di riso.

Con il composto farcite un'oca, cucitela, adagiatela in una teglia da forno, nella quale avrete messo le cipolle tagliate, il lardo, il burro, sale, pepe e lauro.

Ponete in forno e cuocete finchè l'oca non risulterà tenera. Bagnate ogni tanto con il fondo di cottura. Servitela tagliata a pezzi con un buon risotto cotto nel suo sugo di cottura.