

SECONDI PIATTI

Petto d'oca al cointreau

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 4 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

PETTO D'OCA 2

ARANCE 3

COINTREAU ½ bicchieri

DADO PER BRODO DI POLLO 1

SALE NERO (HAWAII)

Se volete realizzare un piatto speciale che sia perfetto per una cena o un pasto elegante, vi proponiamo il petto d'oca al cointreau. Con questo secondo raffinato e chic, farete sicuramente una grande e bella figura con i vostri commensali che di certo apprezzeranno tantissimo! Un primo perfetto in abbinamento? [Risotto agli asparagi!](#)

PREPARAZIONE

1 Prendete un petto d'oca intero con la pelle.

Praticate delle incisioni diagonali sulla pelle in modo tale che il condimento possa penetrare meglio.

Adagiate il petto d'oca in una terrina e mettetela a marinare con le scorze di un'arancia, il succo di tutte e due le arance e il Cointreau.



2 Lasciate marinare per almeno 4 ore.

Prelevate, a questo punto, il petto d'oca scolandolo dalla marinata, conservate quest'ultima per realizzare la salsa d'accompagnamento.

Fate scaldare una padella antiaderente ed adagiatevi il petto d'oca marinato dalla parte della pelle fino a quando questa risulterà ben rosolata.



- 3 Trasferite il petto d'oca in una teglia foderata di carta forno con la pelle rivolta verso l'alto ed infornate il tutto a 180°C per 40 minuti.



- 4 Realizzate il brodo portando ad ebollizione mezzo litro d'acqua con un dado di brodo delicato.

Nel frattempo trasferite la marinatura in una padella, allungatelo con un mestolo di brodo

delicato e lasciate cuocere fino a quando risulterà ben ristretta.



5 Sfornate il petto d'oca, lasciatela riposare per 5 minuti, quindi scaloppatela.

Servite il petto d'oca scaloppato con la salsa alle arance e Cointreau e qualche fiocco di sale nero delle Hawaii.