

SECONDI PIATTI

Collo d'oca ripieno

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

1 collo d'oca
½ tazza di grano saraceno o orzo perlato
fegato d'oca
1 cipolla
1 radice di prezzemolo
foglie d'alloro
pepe
lardo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Bruciacchiate il collo d'oca per eliminare le piume rimaste, lavatelo e strofinatelo con del pepe macinato e del sale. Preparate dei kašava di grano saraceno o orzo perlato, miscelateli alle cipolle tritate finemente e fritte nel lardo e dei pezzi di fegato d'oca. Farcite il collo d'oca e cucite entrambe le estremità.

Disponetela in una casseruola unta, aggiungete un po' d'acqua, la radice di prezzemolo tritata finemente, cipolle, foglie d'alloro e mettete in forno coprendo la casseruola con un coperchio.

Piatto tradizionale

NOTE