

SECONDI PIATTI

## Oca arrosto ripiena di pane di granturco e di uvette

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



1 OCA DEL PESO DI 4-5 KG (GIÀ PRONTA PER ESSERE COTTA), SALE, IL COLLO E LE FRATTAGLIE DELL'OCA, 6 TAZZA D'ACQUA. PER IL RIPIENO DI PANE DI GRANTURCO E DI UVETTA

6 tazze di mollica di pane di granturco

$\frac{3}{4}$  di tazza di uvetta

sale

$\frac{1}{2}$  cucchiaino di cannella in polvere

$\frac{1}{4}$  di cucchiaino di noce moscata

1 tazza di panna densa battuta con un uovo (a neve)

$\frac{2}{3}$  di tazza di birra scura. Per il sugo di frattaglie

# PREPARAZIONE

**1** Fregare bene col sale l'oca, dentro e fuori.

Mettere il collo e le frattaglie con acqua in una grande casseruola pesante, portare ad ebollizione, coprire, far bollire per 20 minuti.

Togliere il fegato e metterlo in frigo per usarlo più tardi. Far bollire ancora lentamente il collo e il resto delle frattaglie, coperti, per 2 ore circa. Togliere le frattaglie dal brodo e macinarle.

Macinare anche il fegato e impastarlo con il resto delle frattaglie, quindi mettere tutto in frigo.

Misurare tre tazze di brodo di frattaglie e metterlo in frigo. Intanto, preparare il ripieno e cominciare ad arrostitire l'oca.

Per preparare il ripieno.

Mischiare semplicemente tutti gli ingredienti: la mistura sarà umida e cremosa ed è così che dev'essere. Infarcire delicatamente l'oca attraverso le cavità: non pressare il ripieno perché è destinato a gonfiarsi durante la cottura.

Cucire la pelle del collo sul dorso, cucire le cavità fino a chiuderle bene, poi legare bene l'oca in modo che faccia massa compatta e arrostitisca uniformemente.

Mettere l'oca a petto in su in una grande casseruola e pungere la pella con cura con una forchetta.

Mettere la casseruola scoperta nel forno scaldato a circa 200° e lasciarcela per 20 minuti.

Diminuire il calore a 150° e svuotare il più possibile la casseruola del sugo accumulato e poi pungere di nuovo l'oca in tutto il corpo.

Lasciar arrostitire ancora, senza coprire, calcolando 40 minuti di cottura per ogni chilo. È necessario continuare a pungere e a svuotare il sugo, di modo che né l'oca né il ripieno risultino grassi alla fine.

Quando l'oca avrà un bel colorito bruno e le cosce potranno agevolmente mosse su e giù, l'oca sarà cotta. Togliera dal forno e lasciarla riposare a temperatura ambiente per 20 minuti.

Per preparare il sugo

Mischiare il sugo dell'oca e la farina in una grande casseruola e mettere tutto a cuocere a fuoco lento. Aggiungere il brodo di frattaglie e girare finché si raddensi un poco, poi lasciar bollire nella casseruola scoperta, per 10 minuti, girando di tanto in tanto perché il liquido si restringa.

Abbassare la fiamma di modo che il liquido si increspi appena sul fondo, aggiungere le frattaglie e la carne del collo macinata, la birra, l'aceto, la noce moscata e il pepe.

Abbassare decisamente la fiamma e lasciar andare mentre si sistema l'oca su un piatto di portata.

Togliere lo spago e guarnire, se si vuole, con grappoli di uva nera e bianca. Versare il sugo in una salsiera calda.