

SECONDI PIATTI

Oca con le verze

di: *Cookaround*

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

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



L'**oca con le verze** è un ricco e importante piatto di origine lombarda che viene fatto in occasioni speciali. Molto simile alla cassuola in questo caso la carne di maiale viene sostituita con quella appunto del volatile, che dà un tocco di raffinatezza e eleganza al piatto stesso. Si tratta di una preparazione molto elegante che infatti era proprio il piatto della festa degli abitanti del pavese in particolar modo che si riunivano in famiglia nei giorni antecedenti al Natale. La carne viene cotta in maniera lenta con il burro e l'olio e poi dopo averla fatta rosolare vengono aggiunti gli odori e il vino bianco. Una preparazione semplice in effetti ma che riscuote sempre un grandissimo successo. Questa è una

versione molto semplice ma volendo osare, si può aggiungere del pomodoro oppure anche altri pezzi di carne principalmente di maiale. Provate questa ricetta appena vi capita una occasione importante e vedrete che successo! Se amate questa carne, provate anche quest'altra proposta: provate a fare questi [tortellotti farciti](#), sono ottimi!

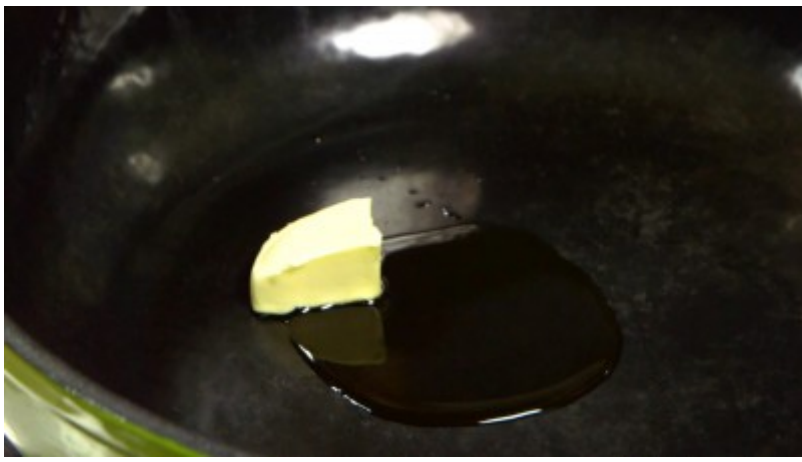
INGREDIENTI

OCA 1
CAVOLO VERZA 2 kg
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ALLORO 2 foglie
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
SEDANO 1 costa
CIPOLLA 1
BRODO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare l'oca con le verze prima di tutto mettete in una casseruola un filo di olio extravergine di oliva insieme ad una noce di burro. Accendete il fuoco e lasciate che l'olio si scaldi e il burro si sciolga.





- 2 Prendete l'oca, dividetela in pezzi e, mettetela a rosolare bene, nella casseruola con olio caldo e il burro sciolto, all'inizio dalla parte della pelle, poi giratela e continuate a farla rosolare anche dall'altro lato, quindi aggiungete nella casseruola le foglie di alloro e, proseguite la cottura.



- 3 Prendete una cipolla e un pezzetto di costola di sedano e fate un bel trito, quindi aggiungete il trito nella casseruola insieme alla carne e, lasciate appassire e soffriggere il trito di cipolla e sedano per circa due minuti.



4 A questo punto sfumate la carne con un bicchiere di vino bianco e, a fiamma vivace fate

evaporare completamente tutta la parte alcolica del vino.



- 5** Una volta che la parte alcolica del vino è completamente evaporata, coprite la carne con del brodo, già pronto, bollente. Semi-coprite con un coperchio, abbassate la fiamma e lasciate cuocere almeno un'ora e mezza circa. Di tanto in tanto, controllate e, aggiungete se necessario altro brodo durante la cottura.



- 6** Quando l'oca avrà quasi raggiunto la cottura, salatela leggermente. Prendete il cavolo verza, tagliatelo a listarelle e aggiungetelo nella casseruola insieme alla carne, date una

leggera salatina anche a quest'ultimo, poi coprite nuovamente la casseruola e lasciate cuocere ancora il tutto, per almeno altri 20 minuti, in modo tale da far cuocere con il vapore, che si verrà a formare all'interno della casseruola, anche la verza.





7 Trascorso il tempo di cottura, l'oca con le verze è pronta per essere servita.



