



OCA AL PESTAT DI FAGAGNA

INGREDIENTI

- 1 oca intera pulita
- 200gr di Pestat
- Sale e pepe
- 2 rametti di timo fresco
- 1 rametto di alloro fresco
- ½ bicchiere di Brandy
- 1 lt di Brodo

ESECUZIONE

1. Nappare internamente l'oca con il Pestat e introdurre i rametti di timo e di alloro nella pancia dell'animale.
2. Scaldare il forno a 200° C. Infornare e cuocere per circa 2 ore mezza bagnando di tanto in tanto con il brodo.
3. Testare con una forchetta la cottura. Quando la carne è morbida estrarre e tagliare l'oca a pezzi.
4. Nel frattempo passare il fondo di cottura e versarlo in un pentolino. Aggiungere il brandy e fiammeggiare.
5. Disporre i pezzi dell'oca sui piatti ed irrorare con il sugo ottenuto.
6. Servire con polenta gialla e patate al forno.