

Arrosto d'oca con peperoni in agrodolce

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

1 oca di 3000 g
350 g castagne secche
1 bicchiere vino bianco
brodo
2 peperoni gialli
2 peperoni rossi
2 peperoni verdi
1 bicchiere aceto di vino
2 cucchiari zucchero
1 cipolla
1 carota
1 costa sedano
1 rametto rosmarino
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Togliete il fegato, salate e pepate l'oca internamente, riempitela con le castagne secche che hanno la funzione di assorbire il grasso della carne, legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina. In un tegame scaldate quattro cucchiari d'olio e rosolatevi il volatile, con un trito di cipolla, carota, sedano e rosmarino. Dopo circa 20 minuti, quando è ben colorita, bagnatela con il vino e un po' di brodo caldo. Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e calcolate per la cottura 2 ore abbondanti. Bagnate l'oca ogni quarto d'ora con il brodo caldo e giratela ogni mezz'ora. Preparate i peperoni, tagliateli a strisce e metteteli in un tegame dove avete scaldato quattro cucchiari d'olio. Lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Aggiungete lo zucchero, versate l'aceto. Fate insaporire i peperoni in questa salsa agrodolce per 10 minuti. Quando l'oca è pronta, eliminate le castagne, tagliate il petto a fette, staccate cosce e ali, e ricomponetela sul piatto da portata tenuto in caldo. Contornate con i peperoni in agrodolce e servite con il suo sugo caldo di cottura passato al mulinetto. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Merlot "Riserva" DOC, Roero "Superiore" DOC, Duca Enrico VdT Di Sicilia.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>