



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 1 Febbraio 2016

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Aperitivo con stuzzichino

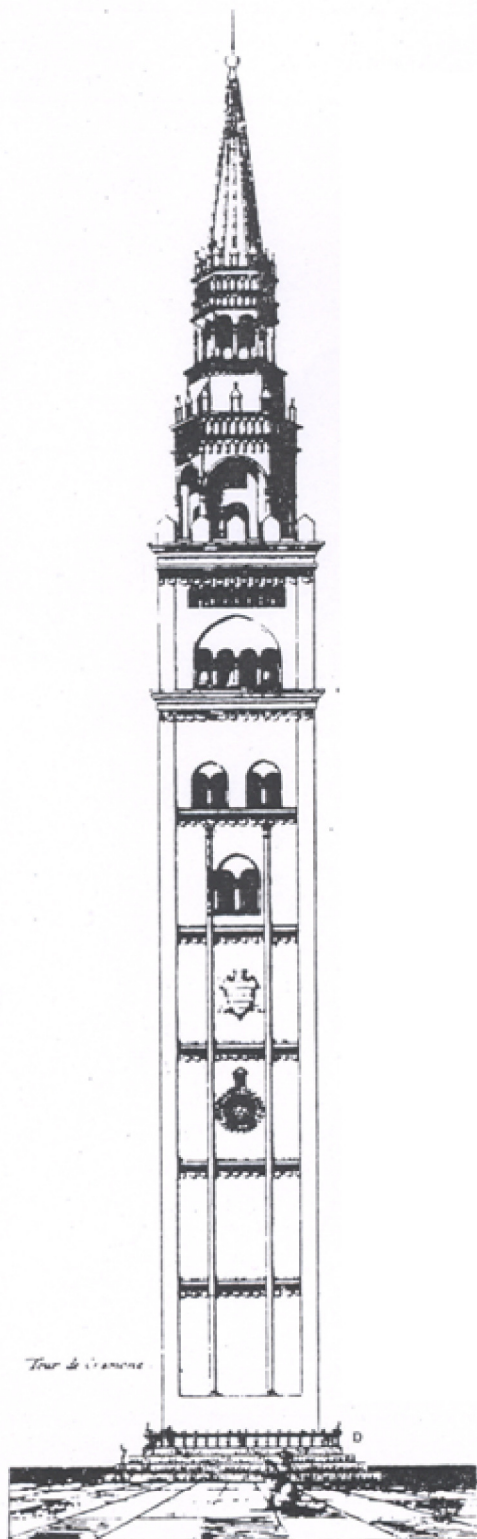
Primo :
Risotto Carnaroli con zucca e salsiccia;

Secondo :
**Coscia d'oca croccante alle erbe aromatiche
cotta a bassa temperatura, con verdure
gratinate e polenta;**

Dessert :
**Dolce freddo di zabaione con meringa e salsa
alle nocciole.**

Bevande :
acqua gasata e naturale

**Vino Gropello e Cabernet az. Agricola Due
Pini**



Amici della Cucina Cremonese - Museo della civiltà contadina presso la cascina Cambonino



Tel. 0372 456656

Piatto da valutare:

Coscia d'oca croccante alle erbe aromatiche

La RICETTA

Partenza da Cremona per Motta Baluffi, scegliere l'oca giusta nel pollaio; nel frattempo parlare con l'amico agricoltore del + del - o di che tempo farà, bevendo un po' del suo vino (di solito Gasolio) e dire che è veramente eccezionale e lui "prendine un po' per il ristorante" e io tutte le volte..... "sai che non possiamo vendere vini senza etichetta".

Arrivo al ristorante "dopo ore di discussioni" e leggermente ubriaco, spiumare l'oca, lavare molto bene, fiammeggiare, conservare gelosamente tutte le interiora, frollare per 2 gg a temperatura ambiente.

Portare il forno a convezione mista a 135° e infornare in sottovuoto l'oca, ovviamente salata e pepata e rosmarinata per 210 min. a temperatura controllata.

Togliere il pennuto dalla placca, raccogliere tutti gli umori in una casseruola bassa, aspettare il raffreddamento con molta pazienza (nel frattempo solitamente qualche amico arriva) e nella snervante attesa qualche bianco viene soffocato.

A questo punto sgrassare, restringere, dare un po' di acidità con vino bianco, aggiustare di sale .

Al momento del servizio infornare a 280° per 8/10 min., impiattare con abbinamento il suo umore di cottura.

Buon Appetito

Claudio

ANNOTAZIONI
