

Piatto da valutare

Spezzato d'oca in umido

Ingredienti:

un'oca di media grandezza, 2 cipolle, 2 scalogni, 2 gambi di porro, 100 gr di pancetta fresca, 1 litro di brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco, 1 presa di capperi, 1 ciuffo di prezzemolo, qualche foglia di alloro, 4 chiodi di garofano, 2 spicchi di aglio, sale e pepe.

Procedimento:

in un tegame mettere del grasso d'oca, le cipolle, gli scalogni, i gambi di porro e la pancetta tagliati a fettine sottili, lo spicchio di aglio e le foglie di alloro.

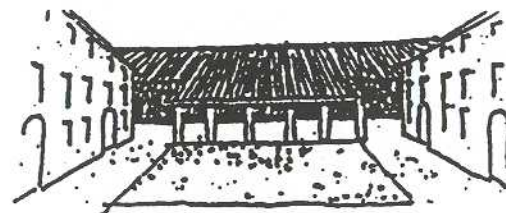
Far rosolare a fuoco molto dolce.

Aggiungere l'oca precedentemente pulita, fiammeggiata, lavata e tagliata a piccoli pezzi, alzare la fiamma, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, aggiungere sale, pepe e coprire il tutto con il brodo vegetale bollente.

Far cuocere lentamente ed ultimare la cottura della carne.

Tritare capperi e prezzemolo fino ad ottenere una salsa verde ed aggiungerla all'oca.

Servire molto calda.



amici della cucina cremonese

Presso Museo della Civiltà Contadina

Cascina Cambonino

26100 Cremona

Segreteria: ASSOCIAZIONE COMMERCianti – Cremona

Via Manzoni, 2 – tel. 0372/567611

Lunedì 31 marzo 2003 ore 20,00

Ristorante “IL POETA CONTADINO”
Via per Bordolano – Casalbuttano (CR) –

Tel. 0374.361335

Antipasto:

Polenta con ragù d'oca
Pulèenta cum ragò de oca

Primi:

Marubini in brodo
Marübéen in bròot
Orzotto
Rizòt de òors

Secondi:

Tagliata di petto d'oca al Gutturnio Superiore con ventaglio di pera maderna
Taijada de bianch al gutùurnio e i pèer
Spezzato d'oca in umido
Tòch de oca in ümit

Dolce:

Della casa
Fàt in cà

Caffè

Café

Vini:

Bianco e rosso
Biàanch e rùs
Acqua frizzante e naturale
Gazàada e no

Prezzo per persona € 25,00

Piatto da valutare**Tagliata di petto d'oca al Gutturnio Superiore con ventaglio di pera maderna****Ingredienti per 6 persone:**

il petto di un'oca di media grandezza, 1/4 di litro di Gutturnio Superiore, 3 pere tipo maderna, 1 cucchiaio di sugo di carne, 1 noce di burro, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, chiodi di garofano, sale e pepe.

Procedimento:

sbucciare le pere, tagliarle a metà, privarle del torsolo e farle cuocere nel vino per 15 minuti circa, aggiungendo una presa di sale e 3 chiodi di garofano. Nel frattempo dividere i due petti d'oca, tagliare i piccoli nervi, pararli, incidere la pelle con un coltello, salare e pepare.

In una padella mettere una noce di burro, la foglia di alloro e lo spicchio d'aglio in camicia, accendere il fuoco e, quando il burro diventa spumeggiante, adagiare i petti dalla parte della pelle e lasciarli in quella posizione per qualche minuto, girarli e far dorare l'altro lato.

A questo punto sgrassare, abbassare la fiamma, togliere le pere dal vino e mantenerle al caldo.

Versare il vino sopra i petti e terminare la cottura.

Presentazione del piatto: disporre il petto, tagliato a fette sottili, accostare la mezza pera tagliata a ventaglio e nappare con il sugo fatto restringere con un cucchiaio di sugo di carne.