

# Oca arrosto



## Descrizione

La ricetta dell'oca arrosto è un secondo piatto facile da preparare. Essendo un animale molto grande è consigliato prepararlo per un minimo di 6 persone. Fondamentale è massaggiare la carne internamente ed esternamente con il trito di erbe fresche e sale.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 30 min

**DIFFICOLTÀ:** 2

**COTTURA:** 120 min

**DOSI PER:** 6 persone

## Ingredienti

1 oca  
5-6 foglie di **salvia**  
3 rametti di **rosmarino**

2 teste di **aglio**  
3 bicchieri di **vino bianco**  
**Olio EVO** q.b.

## Preparazione

- 1) Dopo aver pulito l'oca, toglie le interiora e lava bene l'esterno e l'interno dell'animale.
- 2) Metti il sale sopra la pelle dell'oca e all'interno per farla insaporire.
- 3) Prepara il trito di salvia, rosmarino e aglio e usalo per massaggiare l'animale, sia internamente che esternamente.
- 4) Prendi una teglia e appoggia l'oca con il petto verso l'alto, aggiungi dell'olio e 2 bicchieri di vino bianco.
- 5) Inforna a 210° C circa e cuoci per 2 ore, girando l'oca ogni 30 minuti e versando altro vino per non asciugarla.