



# Oca in onto

## OCA in ONTO ( yy = OO )

Ingredienti:

oca, ginepro, alloro, cipolla chiodi di garofano, peperoncino, timo, maggiorana, finocchio, origano, basilico, vino bianco, sale, pepe.

Periodo di conservazione : 6 mesi dalla data di confezionamento

Data di scadenza: vedi etichetta

Lotto : vedi etichetta

Oca tagliata a pezzi e sobbollita con aromi e bacche di ginepro.

Riscaldare i pezzi nel proprio grasso e poi adagiarli su ciotole di terracotta nelle quali sarà stata preventivamente versata della polenta.

**Vini consigliati** : Si accompagna a vini rossi come Cabernet Piave e Wildbacher.

**CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:** mantenere la confezione integra in frigorifero; una volta aperta consumarla entro le 48 ore

*Questa ricetta prende spunto dal modo tradizionale con cui le donne capitalizzavano animali e lavoro: d'inverno, quando il riposo dei campi lasciava più tempo a disposizione e nel contempo le oche erano belle grasse, l'animale, tagliato a pezzi, veniva fatto sobbollire nel proprio grasso con aromi vari e poi conservato in recipienti ("oca in damigiana", "oca in unto"). Nei mesi estivi, quando la trebbiatura e le fienagioni richiedevano tante forze ed alimenti sostanziosi, le donne, chiamate ad aiutare sui campi o impegnate con i banchi da seta, non avevano tempo per ammazzare, pulire e cuocere il pollame, ed allora tiravano fuori dalle damigiane il frutto del lavoro invernale e in un battibaleno era pronta una mensa sostanziosa.*

