

# BOCCONCINI D'OCA CON PEPERONI

## Ingredienti (per 4 persone):

- 1 petto d'oca doppio
- Olio q.b.
- 1 Cipolla
- 2 peperoni (1 rosso e 1 giallo)
- Vino rosso
- Sale e pepe
- Dado di carne



## Procedimento:

Tagliare il petto d'oca a dadini e metterlo in padella a soffriggere con la cipolla e mezzo dado di carne. Bagnare con il vino rosso e rosolare per circa 30 minuti.

Nel frattempo affettare i due peperoni e soffriggerli in padella con un goccio d'olio e un po' di sale per 2-3 minuti.

Trascorsi i 30 minuti di cottura della carne, aggiungere i peperoni e far cuocere per altri 10 minuti.

