

CASSOEULA D'OCA

Ingredienti:

- Olio q.b.
- Cipolla
- Sedano
- Carote
- Verze
- Pomodori
- Alloro
- Vino rosso
- Sale e pepe
- Oca tagliata a pezzi



Procedimento:

Soffriggere le verdure con l'olio, aggiungere la carne d'oca e fare rosolare aggiungendo sale e pepe per circa 30-35 minuti bagnandola con il vino. Aggiungere le verze, i pomodori e l'alloro: lasciare cuocere altri 30 minuti.

Note:

Se le verze risultano essere asciutte, aggiungere del brodo vegetale. Si consiglia di cuocerla il giorno prima di consumarla.

