

RAGÙ D'OCA

Ingredienti:

- Olio
- Sale e pepe
- Cipolla
- Sedano
- Carote
- Vino rosso
- Passata di pomodoro
- Carne d'oca



Procedimento:

Spolpare l'oca e macinare la carne compresa la pelle.
Soffriggere le verdure e aggiungere la carne, bagnarla con il vino rosso e lasciare evaporare il vino (circa 10 minuti). Aggiungere la passata di pomodoro e mescolare.
Cuocere per un paio d'ore.

Note:

Si può usare per la parmigiana, le lasagne o come sugo per condire la pasta.

