

# TAGLIATA D'OCA

## Ingredienti:

- Sale
- Rosmarino
- Aglio
- Pepe
- Petto d'oca
- Erba cipollina



## Procedimento:

Mettere la pietra ollare a scaldare nel forno a 200°.

Insaporire il petto d'oca con gli aromi e disporre aperto sulla teglia con la pelle rivolta verso l'alto.

Infernare a 200° per 10 minuti. Tagliarlo a fettine dello spessore di 2 centimetri circa e disporle sulla pietra preriscaldata (oppure una padella ben calda) cospargendo con erba cipollina. Terminare la cottura a tavola.

