

## COLLO DI OCA FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- il collo di un'oca,
- 360 g di polpa di maiale tritata,
- 100 g di fegato di maiale tritato,
- un uovo,
- un bicchiere di brandy,
- un tartufo,
- sale,
- pepe,
- 3 fegatini di anitra,
- 2 kg di grasso di oca.
- Eventualmente:
  - gelatina,
  - pan carrè.

Disossate il collo dell'oca, staccando la pelle con molta cura (in pratica, dovete farla "scivolare" lungo il collo, estraendola come se fosse un guanto), lavatela e assicuratevi che sia intatta, altrimenti durante la cottura il ripieno potrebbe uscire. Cucite con del refe incolore uno dei 2 lati.

Impastate il trito di polpa di maiale con quello di fegato; aggiungete l'uovo, il brandy e il tartufo tagliato a fettine.

Salate e pepate.

Con il composto preparato riempite la pelle del collo dell'oca, intervallando il ripieno con dei pezzetti di fegato di anitra.

Cucite l'altra estremità della pelle.

Fate fondere in una casseruola larga e bassa il grasso di oca, portatelo ad una buona temperatura ed immergetevi il rotolo farcito, lasciandolo cuocere, a fiamma moderatissima, per 2 ore (il grasso non deve assolutamente bollire).

Trascorso questo tempo, togliete il collo dal recipiente e lascia telo raffreddare; tagliatelo quindi a fette e servitelo su un letto di gelatina, o su crostoni di pan carrè tostato.

Volendo lo si può conservare anche a lungo, lasciandolo immerso nel grasso che, solidificandosi, formerà intorno al collo di oca un involucro protettivo.

Questo "Collo d'oca farcito" richiede un ripieno molto gustoso.