

274. FEGATO D'OCA

Leggete l'articolo Oca domestica n. 548 e vi troverete in ultimo il modo di cucinare il fegato della medesima; ma essendome capitato un altro, l'ho cucinato diversamente ed essendo, a mio avviso, riuscito migliore del primo ve lo descrivo. Dopo cotto nel modo ivi indicato levatelo asciutto e legatelo con un intriso composto di gr. 20 di burro messo al fuoco con un cucchiaino colmo di farina e, allorché questa avrà preso il color nocciuola, diluitela con un ramaiuolo di brodo e tre cucchiariate di marsala, versateci il fegato, fatelo di nuovo bollire alquanto e servitelo.