

# ARROSTO D'OCA CON PEPERONI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 8 persone:

- 1 oca di 3000 g
- 350 g di castagne secche
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni verdi
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Togliete il fegato, salate e pepate l'oca internamente, riempitela con le castagne secche che hanno la funzione di assorbire il grasso della carne, legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina.

In un tegame scaldate quattro cucchiari d'olio e rosolatevi il volatile, con un trito di cipolla, carota, sedano e rosmarino.

Dopo circa 20 minuti, quando è ben colorita, bagnatela con il vino e un po' di brodo caldo.

Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180°C e calcolate per la cottura 2 ore abbondanti.

Bagnate l'oca ogni quarto d'ora con il brodo caldo e giratela ogni mezz'ora.

Preparate i peperoni, tagliateli a strisce e metteteli in un tegame dove avete scaldato quattro cucchiari d'olio.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

Aggiungete lo zucchero, versate l'aceto.

Fate insaporire i peperoni in questa salsa agrodolce per 10 minuti.

Quando l'oca è pronta, eliminate le castagne, tagliate il petto a fette, staccate cosce e ali, e ricomponetela sul piatto da portata tenuto in caldo.

Contornate con i peperoni in agrodolce e servite con il suo sugo caldo di cottura passato al mulinetto.