

RILLETTES ALLA MADRE DELL'OCA

Ingredienti per 6 persone:

- 750 g di oca tagliata in porzioni
- 500 g di pancetta fresca di maiale a cubetti
- 20 cl di acqua
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 carota tritata finemente

Mettere l'oca ed il maiale in una casseruola e lasciar cuocere, assieme a tutti gli altri odori per circa 7/8 ore a fuoco molto lento, almeno sino a quando la carne dell'oca si stacchi dalle ossa.

Far sgocciolare la carne in un setaccio e mettere da parte il grasso.

Schiacciare la carne dell'oca con una forchetta in modo da eliminare anche le piccole ossa.

Mettere la carne pressandola in vasi di gres o vetro, riempiendo sino all'orlo e coprendo col grasso della cottura in modo che all'aria si presenti solo uno strato di grasso, per facilitare il compito si può riscaldarlo se fosse diventato solido.

I vasi si possono conservare in luogo fresco ed asciutto, o in frigo e durano anche due o tre mesi, ma se aperti vanno consumati entro 5-6 giorni