L’OCA “DI SANDRO”

“queo de Tabarri”

Ingredienti:

- *Oca di 2 kg circa*
- *Alloro, rosmarino, aglio, pepe*
- *Sale*
- *Yogurt naturale 250 gr.*
- *Vino bianco*
- *Aglio fresco*
- *Olio.*

Esecuzione:

Dopo aver pulito e lavato l’oca, mettere al suo interno tutti gli aromi e salare quanto basta.
Legarla con un giro di spago da cucina e riporla in una pentola capiente e profonda. L’oca deve essere quasi interamente coperta dall’acqua. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, coprire e porre sopra il fuoco.
Lasciare cucinare a fuoco medio fino al consumo di buona parte dell’acqua. Quando la carne sembra cotta (per verificare pungere con uno stecchino) spegnere il fuoco, togliere il coperchio e passare la teglia in forno dopo aver cosparso l’oca con un filo d’olio e 250 gr di yogurt naturale. Salare, mettere aglio fresco e cucinare a 200° per circa 45 minuti sino a completa doratura.