



## Oca di Natale ripiena

### Ingredienti

- Un'oca di 3,5 kg
- 1 carota rossa
- 500 ml di latte
- 1 pagnotta di pane raffermo
- 1 cipollotto
- 100 g di noci
- 4 cucchiaini di senape dolce
- 1 presa di Fleur de sel
- 1 champignon grande

### Garniture

- 1 cavolo cappuccio rosso
- 80 g di burro
- 1 carota
- 3 spicchi di aglio

### Preparazione

Prendete la carota rossa già sbucciata, tagliatela a strisce con il pelapatate e mettetela in una ciotola. Riscaldare il latte, tagliate il pane raffermo a pezzettini e aggiungetelo alle carote nella ciotola con 2 cucchiaini di senape e il Fleur de sel. Tritate finemente le noci, tagliate il cipollotto a pezzettini e aggiungete entrambi agli altri ingredienti. Versate il latte caldo alla miscela e impastate con le mani.

Preriscaldare il forno a 200 gradi. Farcite l'oca con il composto fino a riempirla e chiudete con lo champignon. Posizionate l'oca su una teglia foderata di carta da forno e strofinatela con la senape rimanente. Legate le due zampe con uno spago e arrostite a 200 gradi per 2 ore.

Per il contorno, tagliate il cavolo rosso a fettine sottili, schiacciate gli spicchi d'aglio lasciando la camicia e buttateli in padella. Aggiungete la carota a pezzetti, salate e aggiungete il burro. Coprite la padella e lasciate cuocere a bassa temperatura per 2 ore. Disponete su un piatto da portata l'oca con il contorno. Buon appetito!