

## SEDANINI ALL'OCA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- mezzo dado da brodo
- sale
- una cipolla
- prezzemolo
- un sedano
- una carota
- pancetta fresca (70g)
- vino bianco secco (70ml)
- pepe nero
- sedanini (300g)
- verza (300g)
- coscia di oca (500g)

### Come si prepara

Eliminate la pelle e l'osso dalla coscia di oca e poi tagliate la carne a listarelle. Tagliate anche la pancetta a dadini.

Pulite la verza, lavatela e affettatela grossolanamente, quindi scottatela in acqua bollente per qualche istante.

Lavate e sbucciate la cipolla, pelate la carota e tritatele insieme ad un gambo di sedano.


Preparate del brodo, sciogliendo un quarto di dado in mezzo bicchiere di acqua bollente.

Mettete a scaldare l'olio in un tegame, fatevi rosolare la pancetta, il sedano, la carota e la cipolla, facendo attenzione a non farli colorire.

Unite le listarelle di carne e dopo qualche istante sfumate con il vino.

Aggiungete il brodo e lasciate cuocere per 30 minuti, a fuoco moderato e a recipiente coperto, mescolando di tanto in tanto.

Insaporite con sale e pepe, unite la verza e proseguite la cottura per altri 30 minuti.



Portate ad ebollizione una pentola di acqua salata e fatevi cuocere la pasta.

Scolatela al dente e conditela con il sugo di oca e verza, cospargendo infine con il prezzemolo tritato.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 90

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	171 kcal 716 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

occasioni speciali, pasta corta, Sedanini all'oca, oca