



Cosciotto d'oca in salsa di pomodorini all'arancia

# Una ricetta mediterranea ricca di ingredienti freschi

Tempo di preparazione: 25 minuti

Per 4 persone

## Ingredienti

- 1 cosciotto d'oca o d'anatra
- 2 arance
- 1 pomodoro secco
- Metà tubero aglio
- olio d'oliva
- 50 gr burro
- 3 salvia in foglia
- rosmarino
- 1cl di vino bianco
- 1 anice stellato
- ½ stecca di cannella
- 1 pizzico di zucchero
- 1 peperoncino



## Preparazione:

Disossate il cosciotto d'oca o d'anatra e mettete da parte le ossa. In una casseruola scaldate un po' d'olio e rosolate bene la carne. Mettete da parte.

Tagliate finemente i pomodori secchi, sfilettate le arance e conservate il succo per la salsa.

Per la salsa, in una padella scaldate un po' d'olio e burro e fate rosolare l'aglio, la mezza stecca di cannella e dell'anice stellato. Sminuzzate le foglie di salvia e unitele alla salsa. Sfumate con del vino bianco e cuocete la salsa a fuoco lento. Aggiungete le arance sfilettate, il succo d'arancia raccolto e un po' d'acqua e aggiustate il sapore con un pizzico di peperoncino e di zucchero. Ultimate la cottura, togliete la stecca di cannella

e l'anice stellato e passate al mixer.

Togliete la carne dalla casseruola e al suo posto collocate le ossa che avevate messo da parte. Aggiungete del vino bianco e cuocete a fuoco lento. Passate al colino e unite il liquido così ottenuto alla salsa. Rimettete la carne sul fuoco per 4 minuti di cottura a fuoco basso. All'interno la carne dovrà rimanere rosa. Affettate finemente la carne, impiattate con la salsa e decorate con un rametto di rosmarino.

**Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch/gio](https://www.consumo.ch/gio)**