KIKKOMAN

Oca natalizia ripiena con salsa di soia e mele cotte

Tempo totale **180 Min** **180 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
1.313 kJ / 313 kcal

INGREDIENTI

4 Porzioni

1	oca intera (circa 4 kg)
	Sale e pepe
1	cipolla
1	spicchio d'aglio
2 cucchiai	di burro
200 g	di pane integrale
3	mele
100 g	di pistacchi tritati
5 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaino	di zenzero in polvere
2 cucchiai	di miele
Per le mele cotte:	
4	mele
100 g	di marzapane
50 g	uva passa
2 cl	di amaretto
1 cucchiaio	di burro
Per la salsa:	
400 ml	brodo di pollo/vegetale (ideale d'oca)
2 cucchiai	di crème fraîche
2,5 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 cucchiai	di addensante per salsa

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lavare e tamponare l'oca, quindi insaporire con pepe e sale all'interno e all'esterno.

Passaggio 2

Per la farcitura, mondare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritare finemente. Scaldare il burro e saltarvi all'interno cipolla e aglio.

Passaggio 3

Tagliare il pane integrale a dadini, mondare le mele, e tagliare anch'esse a dadini. Aggiungere i pistacchi e 4 cucchiai di salsa di soia Kikkoman, poi condire con sale, pepe e zenzero.

Passaggio 4

Farcire l'oca con il composto, infilzarla con degli spiedini a e adagiarla su una teglia. Far cuocere per circa 2 ore (forno elettrico o a gas a 200 °C/livello 4, a 180 °C se ventilato), avendo cura di versarvi più volte sopra il sugo di cottura. Dopo 1 ora e 1/2, girare l'oca con il petto rivolto verso l'alto e negli ultimi 10 minuti spennellare il petto con una miscela di miele e 2 cucchiai di salsa di soia.

Passaggio 5

Per le mele cotte, ritagliare il torsolo, mescolare il marzapane con l'uva passa e l'amaretto e farcire le mele. Mettere un fiocco di burro sulle mele cotte, disporle su una leccarda e metterle in forno gli

ultimi 20 minuti di cottura dell'oca.

Passaggio 6

Per la salsa, cuocere 4 cucchiai di sugo di cottura dell’oca con il brodo d’oca, aggiungere la crème fraîche, condire con salsa di soia e con il legante per salsa.

Passaggio 7

Servire l’oca con le mele cotte e, se desiderato, con cavolo rosso e gnocchi di patate.