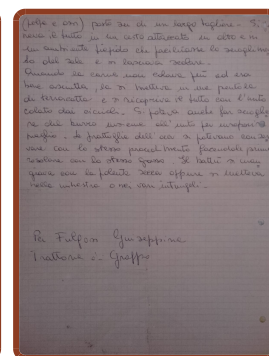
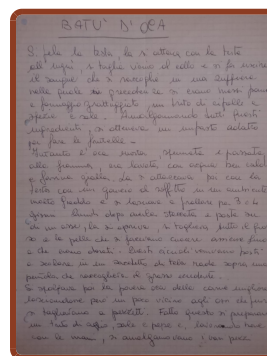
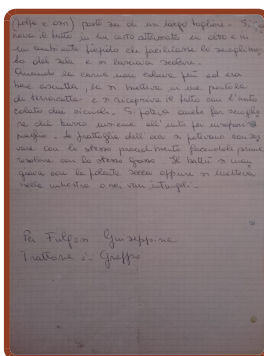
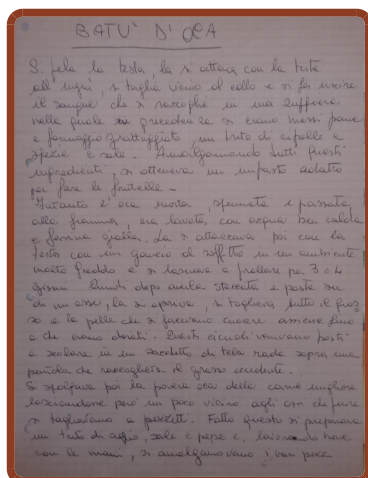


Battuto d' oca (paté d'oca)



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

La ricetta, così come tramandata

Si pela la testa, la si attacca con la pelle all'ingù, si taglia vicino al collo e si fa uscire il sangue che si raccoglie in una zuppiera nelle quale in precedenza si erano messi pane e formaggio grattugiato, un trito di cipolle e spezie e sale. Amalgamando tutti questi ingredienti, si otteneva un impasto adatto per fare le frittelle. Intanto l'oca morta, spennata e passata alla fiamma, era lavata con acqua ben calda e farina gialla. La si attacca poi con la testa, con un gancio al soffitto in un ambiente molto freddo e si lascia a frollare per 3 o 4 giorni. Quindi dopo averla staccata e posta su di un asse, la si apriva, si tagliava tutto il grasso e la pelle che si facevano cuocere assieme fino a che erano dorati. Questi ciccioli venivano posti a scolare in un sacchetto di tela rada sopra una pentola che raccoglieva il grasso eccedente.

Si spolpava poi la povera oca della carne migliore lasciandone però un poco vicino agli ossi che pure si tagliavano a pezzetti. Fatto questo si preparava un trito di aglio, sale e pepe e, lavorando bene con le mani, si amalgamavano i vari pezzi (polpa e ossi) posto su di un largo tagliere. Si poneva il tutto in un cesto attaccato in alto e in un ambiente tiepido che facilitasse lo scioglimento del sale e si lasciava scolare. Quando la carne non colava più ed era ben asciutta, la si metteva in una pentola di terracotta e si ricopriva il tutto con l'unto colato dai ciccioli. Si poteva anche far sciogliere del burro insieme all'unto per insaporire meglio. Le frattaglie dell'oca si potevano conservare con lo stesso procedimento facendole prima rosolare con lo stesso grasso. Il battuto si mangiava con la polenta secca oppure si metteva nelle minestre o nei vari intingoli.