



*Milano in cucina*  
*The flavours of Milan*

*80 ricette della tradizione lombarda*  
*80 traditional Lombard recipes*

*Italiano English*

SIMEBOOKS



# 159

Secondi piatti  
Second courses

## Oca arrosto

Roast goose



### Ingredienti per 4 persone

- 1 oca di 3,5 kg circa eviscerata e pronta per la cottura
- 6 spicchi di aglio
- 10 foglie di alloro secco
- 1 bicchiere di brandy
- 0,5 l di acqua gelata
- sale
- pepe

### Serves 4

- 1 goose of 3.5 kg (7–8 lbs), gutted and ready to cook
- 6 cloves of garlic
- 10 dried bay leaves
- 1 glass of brandy
- ½ l (1 pint) water
- salt
- pepper

**Vino Wine:** “Barbacarlo”,  
Provincia di Pavia Igt Rosso,  
Azienda agricola Barbacarlo,  
Broni (Pavia)

**Ristorante Restaurant:**  
Trattoria Guallina, Mortara  
(Pavia)

Lavare l’oca internamente prima con acqua corrente poi con il brandy, asciugarla, salarla massaggiando esternamente ed eliminando poi il sale in eccesso, salare e pepare internamente, introdurre l’aglio e l’alloro.

Disporre l’oca in una teglia con griglia, appoggiando la schiena in modo da lasciarla sollevata dal fondo di cottura.

Porre la teglia in forno preriscaldato a 200 °C circa. Dopo tre quarti d’ora portare la temperatura a 120 °C e continuare la cottura per 3 ore.

Trascorso questo tempo innalzare il calore del forno a 180 °C, attendere per qualche minuto, quindi bagnare l’oca con l’acqua gelata, filtrare il fondo di cottura in una pentola e continuare la cottura per un’ora fino a rendere la pelle croccante e gustosa.

Nel frattempo lasciar decantare il fondo di cottura, sgrassarlo il più possibile e ridurlo alla consistenza di una salsa di accompagnamento.

Rinse out the inside of the goose with running water then with the brandy; dry, add salt and rub externally, then eliminate excess salt, season with salt and pepper inside, insert the garlic and bay leaf.

Place the goose in a roasting pan with grill, resting it on its spine so it is raised out of the cooking juices.

Place the roasting pan in an oven preheated to about 200 °C (390 °F). After 45 minutes decrease heat to 120 °C (250 °F) and cook for 3 more hours.

After this, raise the oven heat to 180 °C (355 °F), wait for a few minutes, then drizzle the goose with ice water, strain the broth into a saucepan and continue cooking for an hour to make the skin crispy and tasty.

Meanwhile, leave the cooking juices to settle, remove as much fat as possible and reduce to the consistency of a dressing.

**Trattoria Guallina**

Mortara, frazione Guallina (Pavia),  
via Molino Faenza 19,  
tel. +39 038491962,  
[www.trattoriaguallina.it](http://www.trattoriaguallina.it)

In mezzo alla tranquilla campagna della Lomellina, da 30 anni la trattoria propone ai suoi ospiti tutti i sapori più tipici della gastronomia locale. L'oca, le lumache e le rane sono le protagoniste indiscusse, insieme al riso. Le proposte sono tradizionali, nel rispetto della qualità delle materie prime e delle loro stagionalità, a volte impreziosite dagli chef Edi Fantasma e Carlo Carrega da spunti creativi e con un occhio alle esigenze dell'alimentazione moderna. Ottima la cantina. Tutto questo, unito alla cordialità di Elena Delù, ne fa un'oasi culinaria in queste terre sospese tra acqua e verde.

**Trattoria Guallina**

Mortara, Frazione Guallina  
(province of Pavia), Via Molino  
Faenza 19, tel. +39 038491962,  
[www.trattoriaguallina.it](http://www.trattoriaguallina.it)

Over the last thirty years, this trattoria deep in the tranquil Lomellina countryside has offered guests all the most typical dishes of the local cuisine. Goose, snails and frogs are the unrivalled stars, along with rice. The menu is traditional, respecting the quality of the raw materials and their seasonality, sometimes enhanced by the chefs Edi Fantasma and Carlo Carrega with some creative touches and an eye to the demands of modern catering. Excellent wine cellar. All seasoned with the warmth of Elena Delù in a gourmet's paradise, nestling in these lands set amidst greenery and waters.