Petto d”oca con pure di sedano rapa , composta di cipolle rosse e riduzione di Merlot



 Tempo di preparazione : 2 ore

 Tempo di cottura : 1,5 ore

 Ingredienti per 4 persone:

* 1 petto di oca con la pelle
* Spinaci freschi 100 g
* Pinoli 10g
* Timo , maggiorana, pimento q.b.

Pure di sedano rapa

* 1 sedano rapa di media grandezza
* ½ carota
* ½ cipolla
* 300 ml latte
* 10g burro
* Sale , pepe q.b.

Composta di cipolle rosse

* Cipolle rosse 500g
* Zucchero di canna 150
* Aceto di mele 100 ml
* Vino rosso 100 ml
* Sale q.b.
* Alloro
* Bacche di ginepro q.b.
* Chiodi di garofano q.b.
* Cannella q.b.

Riduzione di Merlot

-250 ml Merlot

-125 g zucchero

-125 ml aceto balsamico

 Procedimento:

Battete moderatamente col batticarne il petto d”oca poi cospargete con le spezie , salate , pepate. Distribuite sopra le foglie di spinaci. In una padella rosolate i pinoli poi addagiateli sopra i spinaci. Chiudete il petto d”oca chiudendovi all”interno il ripieno e legate il rotolo con dello spago per alimenti. Infornate a 140° per 60 minuti. Appena cotto fatelo intiepidire ; poi liberatelo della legatura .

 Pure di sedano rapa

Tagliate il sedano rapa , ½ carota , ½ cipolla a mirepoix. In un pentolino portate a ebbolizione la mirepoix con il latte finchè le verdure si ammorbidiscono. Salate , pepate. Togliete dall fuoco e frullate. Agiungete il burro e mantecate

 Riduzione di Merlot

In un pentolino mettete tutti ingredienti. Fatte ridure ¾ a fiamma bassa

Affettate il petto d”oca. Sistemate le fette sul fondo del piatto , il pure e la composta di cipolle e qualche goccia di riduzione. Quindi servitele.



Teodorescu Madalina chef modulo 3