

Ciccioli pressati

Si ricavano dalla macellazione delle oche, prevalentemente dagli scarti che risultano dalla preparazione di prosciuttini e petti d'oca. I vari pez-zi sono tagliati in cubetti e messi a cuocere a fuoco lento per 6-8 ore.

A cottura ultimata si scolano per separarli dal grasso, si condiscono con spezie ed aromi naturali e poi si mettono in una teglia nella quale viene versata della gelatina. Si utilizza poi un peso per ottenere la pressatura.

