



Ciccioli

I pezzi di pelle, grasso e i resti di carne che risultano dalla lavorazione dell'oca vengono tagliati in cubetti di piccole dimensioni e fritti nel grasso d'oca per 3-4 ore, insaporendoli a metà cottura con sale, pepe e alloro. A cottura ultimata si scolano per separarli dal grasso e si strizzano in un canovaccio.