

Fegato grasso

Il fegato d'oca proviene da oche nutritte a mais senza ingozzamento forzato. Negli ultimi 21 giorni la dieta viene arricchita con frutta secca e fichi. Dopo la macellazione, il fegato viene privato delle vene e marinato in vino ed erbe aromatiche; viene poi cotto in forno in una terrina a bagnomaria.

