

Petto affumicato alle erbe

La lavorazione prevede la separazione in due parti del petto d'oca, mantenute unite dalla pelle, poi arrotolate creando un unico pezzo. I petti vengono poi salati a secco per circa una settimana, quindi vengono lavati con vino bianco per rimuovere il sale in eccesso.

La lavorazione prosegue con l'aggiunta di aromi ed erbe aromatiche; poi i petti d'oca, avvolti e legati, vengono cotti con modalità simili al roast-beef, infine leggermente affumicati a freddo con una mescolanza di legni pregiati.

