

## **PAESI BASSI**

### **Oca alla moda di Visé (Oie a l'instar de Visé) – (Belgio)**

*dosi per 10 porzioni*

**1 oca giovane non troppo grassa**

**150 g di burro**

**4 spicchi d'aglio**

**3 tuorli d'uovo**

**2 carote**

**2 porri**

**2 chiodi di garofano**

#### **Preparazione:**

tagliare a pezzi l'oca e dorarla in 100 g di burro.

Coprire con acqua tiepida, aggiungendo la cipolla steccata con i chiodi di garofano, uno spicchio d'aglio, le altre verdure tagliate a grossi pezzi, il sale, il pepe e qualche foglia di salvia.

Coprire e cuocere per 45 minuti.

Togliere i pezzi d'oca e passare al setaccio il sugo di cottura (verdure comprese), ottenendo una salsa liquida da inspessire con la farina e 50 g di burro.

Unire 3 spicchi d'aglio tritati con una manciata di capperi.

Rimettere l'oca nella salsa e proseguire la cottura per alcuni minuti.

Toglierla e sistemarla su un piatto caldo.

Legare la salsa con i tuorli battuti con panna e senape, poi versarla sui pezzi d'oca e profumare con prezzemolo tritato.

## **Spezzatino di manzo alla birra (Vlaamse karbonaden) – (Belgio)**

*dosi per 10 porzioni*

**1,5 kg di polpa di manzo**  
**600 g di cipolle**  
**400 g di prosciutto crudo locale**  
**1,5 l di birra scura**  
**60 g di farina**  
**2 cucchiai di aceto di vino**  
**strutto**  
**zucchero di canna**  
**aromi in polvere (prezzemolo, timo, alloro)**  
**sale**  
**pepe**

### **Preparazione:**

tagliare la carne a dadini, salarla, peparla e rosolarla nello strutto. Quando la carne ha preso colore, metterla da parte.

Asportare la maggior parte del grasso in cui è stata rosolata la carne e con quello rimanente dorare la farina.

Unire qualche cucchiaio di acqua tiepida e aggiungere poco per volta l'aceto di vino e metà della birra scura.

Rosolare le cipolle affettate nello strutto; in un'altra pentola riunire la carne, le cipolle, la salsa alla birra e il prosciutto crudo tagliato a dadini.

Cospargere con prezzemolo tritato, timo, alloro, un cucchiaio di zucchero di canna, sale, pepe e versare la birra rimasta, ricoprendo completamente la carne.

Chiudere ermeticamente la pentola e cuocere lentamente per circa due ore e mezza.

Spesso questa preparazione è servita con un contorno di pasta lessata.

## **Torta di riso (Tarte au riz) - (Belgio)**

*dosi per 10 porzioni*

**900 g di pasta brisée**

**350 g di riso**

**350 g di zucchero**

**2 l di latte**

**8 uova**

**8 biscotti alle nocciole**

**2 cucchiaini di maizena**

**burro**

**sale**

### **Preparazione:**

lavare il riso sotto l'acqua corrente e cuocerlo in 1,75 l di latte. A fine cottura aggiungere 300 g di zucchero, un pizzico di sale e mescolare.

Sciogliere nel latte freddo rimasto, insieme alla maizena, 7 tuorli d'uovo, quindi versarli nella casseruola e fare ispessire il tutto a fuoco dolce, sempre mescolando.

Spezzettare 6 biscotti, unirli al composto e aggiungere 7 albumi montati a neve.

Stendere la pasta brisée e foderare una tortiera imburrata, quindi versarvi il composto di riso, livellandone la superficie.

Distribuire sulla superficie i biscotti rimasti, spezzettati finemente e mescolati con uovo sbattuto e 50 g di zucchero.

Infornare a 180 °C per 60 minuti circa.

## **Zuppa di piselli e maiale (Erwtensoep) - (Olanda)**

*dosi per 10 porzioni*

**750 g di pancetta fresca magra**

**300 g di piselli secchi**

**5 salsicce affumicate**

**4 patate**

**2 piedini di maiale**

### **Preparazione:**

lasciare a mollo per una notte i piselli, quindi cuocerli con i piedini, le orecchie e la pancetta.

Dopo un'ora di cottura, aggiungere le patate tagliate a cubetti, il sedano e i porri affettati, una grossa cipolla grattugiata e proseguire la cottura fino a far diventare molto denso il composto.

Togliere la carne di maiale e la pancetta, tagliare tutto a pezzetti e rimetterli nel brodo, con le salsicce affumicate affettate a dischetti.

Bollire ancora per qualche minuto, correggere di sale e servire.