

## Collo d'oca Trasona

Spinare per Bene il collo d'oca con la  
Tetta pulido della lingua e Tagliare il  
Becco. lo fai Ballire con un fo d'edera  
ceratta e cipolle aggiungi un'osso di  
manzo con ti prepari anche un Buon  
Brodo da usare per risotti o minestre,  
quando il collo d'oca e cotto lo Tagli  
a meta per lungo lo fai saltare in  
padelle con i residui di carne dell'osso  
con delle fette di patate Ballite - Sale -  
pepe e aglio di rosmarino, ~~avvolare~~ ~~PREZEMOLO~~ ~~←~~  
per bene dopo di che accompagni il  
prelibato spuntino con un Buon  
Merlot Veneto



Piercedino Bregotti