

SECONDI PIATTI

Cappone lesso ripieno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *2 ORE DI COTTURA DEL BRODO*



In alcune famiglie non ci può essere Natale senza **cappone lesso ripieno**. Questo è ad esempio ciò che accade nella famiglia del nostro Luca. Il cappone si presta ad essere utilizzato in tanti modi diversi.

Quella che vi proponiamo oggi è una variante molto saporita e gustosa, ovvero ripieno e lessato, ma se amate questo tipo di secondo di carne sappiate che è squisito anche arrostito, semplice o ripieno, ma il cappone viene quasi sempre lessato. Questa ricetta è stata tramandata di generazioni in generazioni, fino ad arrivare alla nonna di Luca che gli ha insegnato tutti i segreti, e che lui oggi a sua

volta ci darà. Il cappone è un pollo che viene castrato la sua carne è molto tenera, morbida, e il suo sapore è spettacolare. Tutte queste caratteristiche derivano dal fatto che vive una vita molto tranquilla. Gli allevatori lo crescono al riparo, in modo che possa metter su molto grasso. La ricetta del cappone lessato ripieno non è difficile, ci vuole solo un po' di pazienza, ma è davvero perfetta per allietare le festività natalizie: tutti vi faranno i complimenti per la realizzazione di questo piatto speciale, anzi di certo conquisterete anche il benessere dei vostri amici e parenti dal palato più esigente. Servite il vostro cappone ripieno in maniera elegante magari su un bel vassoio da portata e accompagnatelo con della verdura come spinaci o biette oppure ci stanno benissimo anche delle [patate al forno](#).

Seguite la videoricetta per sapere come si prepara il cappone lessato ripieno a casa di Luca.

INGREDIENTI

CAPPONE di circa 2 kg - 1

MARSALA ½ bicchieri

PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI VITELLO 400 gr

PANE raffermo - 3 fette

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola

MORTADELLA 100 gr

LATTE INTERO

NOCE MOSCATA

SALE

PER IL BRODO

POLLO di circa 3 kg - 1

SEDANO 2 coste

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CAROTE 3

CIPOLLE 1

SALE GROSSO 1 presa

PREPARAZIONE

- 1 Quando dovete preparare il cappone lessato ripieno, preparate innanzitutto il brodo. Riunite in una pentola molto capiente il pollo, le coste di sedano con tanto di foglie, il prezzemolo, le carote senza pelarle e spezzettate grossolanamente e la cipolla tagliata a metà.





2 Ricoprite tutto con l'acqua fredda e aggiungete il sale grosso.

Accendete il fuoco al massimo e portate a bollore, quindi abbassate e lasciate cuocere per circa 2 ore e mezza a pentola coperta schiumando di tanto in tanto.

Il tempo di cottura dipende dalla grandezza del pollo.



3 Al termine della cottura del brodo, trasferite il pollo e le verdure in un vassoio.



- 4 Prendete, ora, il cappone, eliminate le zampe ed il grasso in eccesso; lavatelo ed asciugatelo bene. Fiammeggiatelo per eliminare dell'eventuale peluria residua.



- 5 Trasferite il cappone in una pirofila, versate un bicchierino di Marsala nella cavità addominale e un altro po' sul petto. Avvolgete con la pellicola e riponete in frigorifero per minimo due ore.



6 A questo punto preparate la farcia: tagliate due o tre fette di pane, rimuovete la crosta e spezzettatelo in una ciotola. Aggiungete il latte e lasciate ammorbidire.



7 Nel frattempo tagliate finemente la mortadella e trasferitela in una ciotola dove aggiungete anche la carne macinata; impastate questi due ingredienti.





8 Aggiungete il parmigiano e le uova ed impastate un altro po'.

Strizzate, successivamente, il pane e unitelo all'impasto; salate e aggiungete la noce moscata e impastate il tutto.

Coprite la ciotola con della pellicola e riponetela in frigorifero fino al momento di utilizzarla, potete prepararla anche il giorno prima se vi è comodo.







9 Riprendete il cappone e sgocciolatelo dal Marsala, quindi farcitelo con la farcia preparata in precedenza.

Chiudete l'apertura con degli stuzzicadenti oppure cucitela con ago e spago da cucina.



10 Tuffate il cappone nel brodo di pollo e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 2 ore. Se il brodo non bastasse, allungatelo con dell'acqua bollente.



11 Al termine della cottura, prelevate il cappono dal brodo e tagliatelo a pezzi conservando il ripieno che andrà affettato.

Servite il cappono accompagnandolo con il ripieno e un contorno a piacere di spianci saltati e salsa verde.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Tutti i capponi sono uguali?

Per questa ricetta il mio consiglio è quello di fornirti da un macellaio di fiducia, o magari un allevatore perché i capponi migliori sono quelli allevati a terra.

Come si riconosce un cappone allevato a terra?

Gli speroni sono corti e il grasso è distribuito in maniera omogenea sotto la pelle.

Posso cuocerlo al forno?

Sì, puoi cuocerlo prima in forno e poi ripassarlo in padella.

Ho paura che il risultato sia troppo asciutto, come posso fare per evitarlo?

Per evitare questo inconveniente devi cuocere il cappone con l'acqua che fuma, o al minimo del bollore, ti consiglio di mettere la pentola su un fuoco basso e non troppo grande.