

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di cappone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

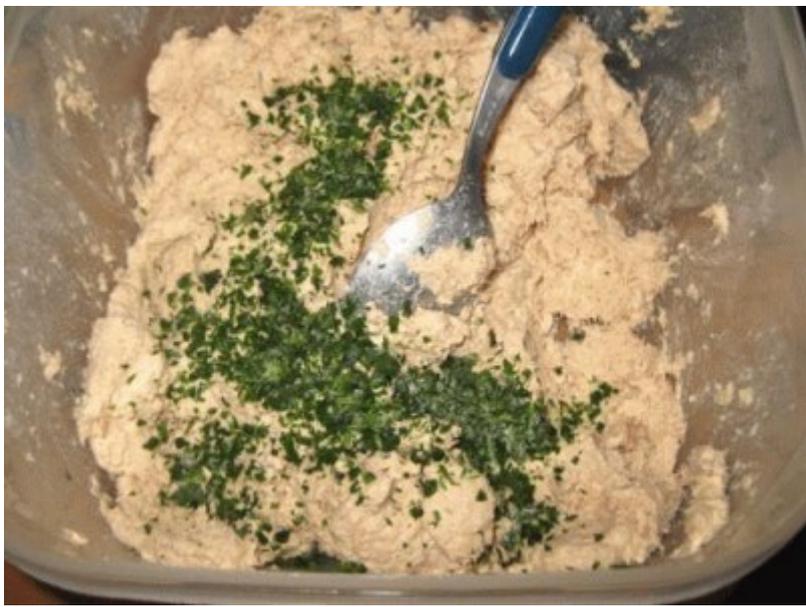
bocconcini di cappone lessato  
sale aromatico  
1 cipolla  
prezzemolo tritato  
farina  
uovo  
pangrattato  
olio extravergine d'oliva  
peperoni in insalata.

### PREPARAZIONE

**1** Lasciare la carne cotta per un giorno in frigorifero, in modo che tutto il grasso si rapprenda bene.

Ripulirla completamente da grasso e pelle, ricavando solo la polpa.

Frullare la polpa con il sale aromatico, la cipolla ed il prezzemolo tritato.



2 Amalgamare bene e formare dei cilindretti. Infarinare i cilindretti, passarli nell'uovo e nel pangrattato.





3 Friggerli in olio extravergine d'oliva.



4 Asciugarli dall'olio in eccesso e servirli semplicemente con un'insalata di peperoni.

