

SECONDI PIATTI

Cappone lesso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [150 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **cappone lesso** a Natale è un classico che non tramonta mai! In questa questa versione, che proponiamo all'interno della seguente ricetta il cappone viene prima farcito e poi lessato, è proposto proprio per il pranzo di Natale. Richiede una lunga cottura: ma nel frattempo potrete preparare altro! Il cappone lesso è un classico secondo piatto presente durante le festività natalizie sulle tavole degli Italiani. Si può fare in tanti modi diversi, arrosto, semplice o ripieno, ma il cappone viene quasi sempre lessato. Questo volatile da cortile ha la carne tenera e morbida, succosa e delicata e ha un sapore eccezionale; Il suo gusto e la sua consistenza particolari, derivano dal

fatto che questo animale lo si mette "all'ingrasso" poiché subisce una castrazione intorno ai quattro mesi. Inoltre vive quasi centocinquanta giorni lontano dalle intemperie ed al chiuso in modo da non consumare energie, che si annidano sul corpo sotto forma di grasso. Si forma in questo caso la classica pelle d'oca. Volete sapere come preparare un cappone lessato? Seguite la nostra ricetta per non sbagliare nei tempi e nei modi. E per contorno preparate delle verdure, ad esempio gli [spinaci saltati](#) sono fantastici!

INGREDIENTI

CAPPONE 1

CARNE DI VITELLO 400 gr

PANE raffermo - 3 fette

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

MORTADELLA 100 gr

LATTE INTERO

NOCE MOSCATA

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il cappone lessato, mettete, innanzitutto a lessare un pollo in una casseruola capiente insieme agli odori per ottenere un'ottimo brodo di pollo.





2 Nel frattempo mettete a bagno la mollica di pane rafferma nel latte.



3 In una ciotola capiente riunite la carne di vitello, il pane ammollato nel latte ben strizzato, le uova, il parmigiano, la mortadella ed insaporite con noce moscata e sale.



4 Amalgamate bene gli ingredienti impastando energicamente con le mani, otterrete così la farcia.

Farcite il cappone, ben pulito e fiammeggiato per rimuovere le eventuali penne residue, con il composto appena ottenuto.



5 Prelevate il pollo dal brodo e tuffateci il cappone farcito e ben legato.



6 Lasciate bollire il cappone per 2 ore a fuoco basso.



7 Accompagnate il cappone lessato tagliato a pezzi insieme al ripieno tagliato a fette e con un contorno di verdure.

CONSIGLIO

Come faccio a non far spaccare la pelle?

Per evitare questo inconveniente tuffa il cappone quando l'acqua fuma, praticamente un attimo prima di bollire. Ed anche in cottura l'acqua non deve sobbollire, deve essere bollente sì, ma non deve oltrepassare il limite di fumo. Quindi magari mettete la pentola su un fuoco basso

e non troppo grande.

Come faccio a scegliere un buon cappone?

Consigliamo sempre di affidarsi ad un macellaio di fiducia. I capponi migliori sono quelli allevati a terra, nell'aia e che si nutrono di prodotti vegetali. Queste componenti sono importantissime ed influenzano in maniera molto positiva la carne stessa e ovviamente anche il prodotto finale sarà eccellente.

Quanto tempo si conserva?

Il cappone lessato ripieno si conserva in un contenitore per alimenti, due giorni al massimo in frigorifero.