

SECONDI PIATTI

Cappone ripieno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 cappone; 250 gr carne di vitello; 300 gr carne di maiale; 200 gr mortadella (in 2-3 fette); 150 gr. prosciutto cotto; 150 gr prosciutto crudo; 4 uova; 150 gr di parmigiano; 1 bicchierino di Marsala; 1 cucchiaio di pistacchi spellati; 2 spicchi di aglio; 1 carota; 2 coste di sedano; 1 cipolla; burro; brodo; sale; pepe; noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Un cappone piuttosto grosso, pulitelo, asportategli le ali e le cosce e disossatelo senza romperlo. Asportate anche il petto e le interiora che terrete da parte per il ripieno. Passate al tritacarne la carne di vitello e la carne di maiale. Tagliate a dadini la mortadella, tagliate a listerelle il prosciutto cotto e il prosciutto crudo. Mescolate tutti questi ingredienti e unitevi le uova sode sminuzzate, il parmigiano grattugiato, le interiora tritate del cappone, il bicchierino di marsala, i pistacchi spellati, sale, pepe e un odore di

noce moscata.

Tagliate a listerelle il petto del cappone e disponetelo a strati nel ventre del cappone stesso, alternandolo a strati del ripieno preparato. Nel riempirlo cercate di restituire al cappone la sua forma, quindi cucitene l'apertura. Avvolgetelo in un panno bianco e immergetelo in abbondante acqua fredda insieme alle ali, le coscie, le verdure e il sale necessario. Dopo circa 2 ore (o più, a seconda della grossezza del cappone) estraetelo delicatamente dall'acqua e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo quindi a fette e sistematele in un piatto coperte di gelatina. Oppure potete cuocere il cappone al forno, sistemandolo in una teglia con aglio, sale e qualche fiocco di burro. Infornatelo in forno caldo per circa 3 ore e bagnatelo di tanto in tanto con cucchiari di brodo caldo.