

SECONDI PIATTI

Cappone lesso ripieno

di: *Cookaround*

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*



Il **cappone lesso ripieno**, un vero must del pranzo di Natale nella famiglia di Luca. Preparato originariamente dalla nonna, la tradizione del cappone lesso ripieno, come tante altre ricette per il pranzo di Natale, vengono oggi egregiamente tramandate dalla mamma e dalle zie.

Seguite la videoricetta per sapere come si prepara il cappone lesso 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 rafferma - 3 fette

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari 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 bollire, 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. Fiammeggiate 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. Impellicolate 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 capone 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