

SECONDI PIATTI

Collo di cappone ripieno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il nome lascerà interdetto chi di voi ha più difficoltà a mangiare parti di scarto dei diversi animali, ma vi rassicuro...in questo caso del collo del cappone c'è solo la pelle...niente di così sconvolgente.

Di sconvolgente, invece, c'è il ripieno che è davvero una bomba di sapore, l'ideale per festeggiare le feste insieme a tavola. Così oltre al cappone ripieno lessato o arrostito che sia porterete anche il collo farcito di un ripieno fantastico.

INGREDIENTI

COLLO DI CAPPONE 1
BRODO DI POLLO circa - 3 l

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 ACCOMPAGNARE

PATATE arrostito -

PREPARAZIONE

- 1 Prelevate il collo dal cappono tagliando alla base del collo stesso. Prestando moltissima attenzione e con molta delicatezza, sfilate la pelle dalle cartilagini del collo.



- 2 A questo punto preparate il ripieno: tagliate due o tre fette di pane raffermo, rimuovete le croste e spezzettatelo in una ciotola.

Versatevi del latte e mettetelo da parte ad ammorbidirsi.





- 3 Nel frattempo tagliate finemente la mortadella, trasferitela in una ciotola nella quale aggiungerete la carne macinata di vitello. Impastate brevemente.



- 4 Aggiungete, quindi, il parmigiano grattugiato e le uova ed impastate un altro po'.



5 Strizzate bene il pane dal latte e aggiungetelo alla farcia; salate e insaporite con la noce moscata.

Coprite la ciotola con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero fino al momento di utilizzarlo. Potete prepararlo anche il giorno prima.

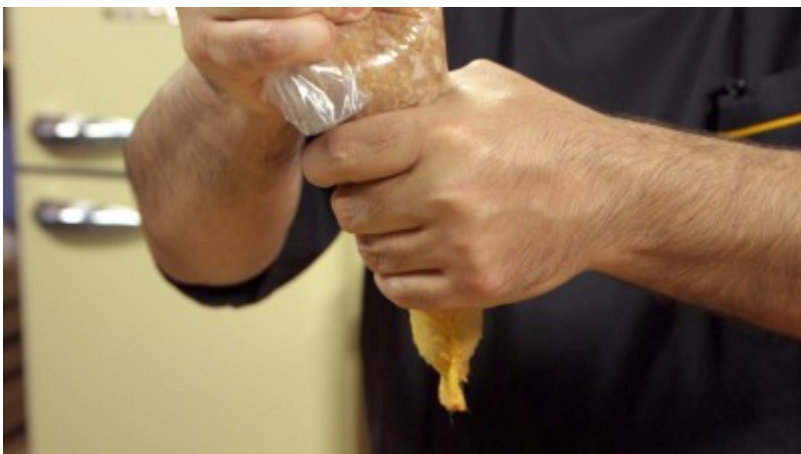


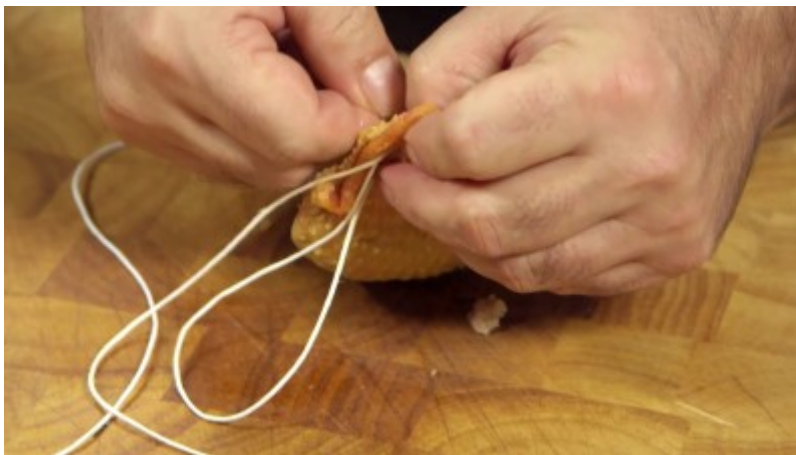


6 Farcite, quindi, il collo con il ripieno preparato aiutandovi con un cucchiaino o con una sac à poche.

Non riempite il collo completamente, dovrete, infatti, lasciare un po' di pelle per poter richiudere il tutto.

Cucite l'apertura del collo con ago e spago da cucina. Se necessario fiammegiate la pelle del collo per eliminare la peluria residua.





- 7** Fate cuocere il collo di cappone ripieno nel brodo di pollo eventualmente insieme al cappone ripieno, se l'avete preparato.

Il tempo di cottura del collo s'aggira intorno alla mezz'ora.



- 8** Una volta cotto, prelevate il collo dal brodo e fatelo freddare prima di affettarlo.



9 Servite il collo di cappone ripieno accompagnandolo con delle patate arrosto ed eventualmente salsa verde.