

SECONDI PIATTI

Cappone all'olio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

- 1 Prendere il cappone, lessarlo nella pentola e quando ha bollito per due ore toglierlo, poi pestare assieme aglio, ginepro e sale e con questo inagiare per bene dentro e fuori il cappone e con un poco di strutto metterlo ad arrostire ed arrostito tagliarlo a pezzettini. Tornare ad unirlo e metterlo in un piatto da portata. Prendere capperi, olio d'oliva e prezzemolo, cinque acciughe, un poco di noce moscata, un poco di pepe e pestare nel mortaio, poi unire in una casseruola, con il succo di limone, questo composto, aggiungendovi ancora olio, burro, un bicchiere di aceto balsamico, farlo bollire per mezz'ora sempre mescolando perché non si attacchi, quindi versarlo sopra il cappone già pronto nel piatto da portata. Questa operazione va fatta tre o quattro ore prima di

mandarlo in tavola perché prenda gusto.