

SECONDI PIATTI

Cappone ripieno arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **180 min** COTTURA: **150 min** COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Un secondo sontuoso per il pranzo di S.Stefano: il cappone ripieno arrosto è particolarmente saporito, grazie al ripieno di fegatini e carne di vitello.

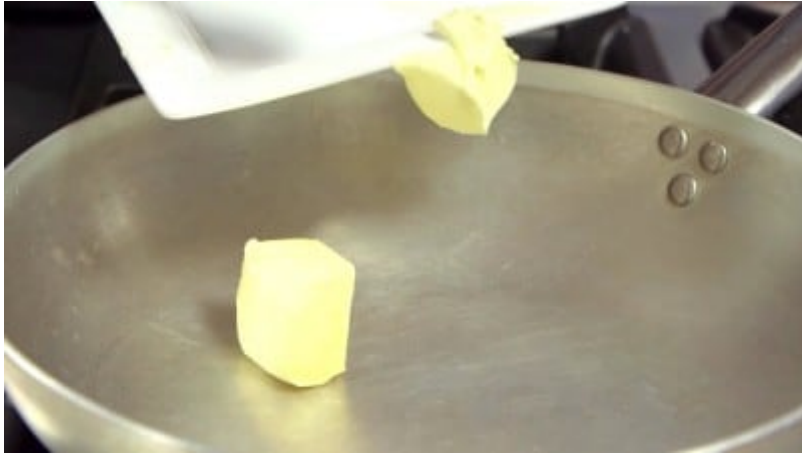
Se poi la ricetta arriva direttamente dalle tavole di Santo Stefano di Luca e famiglia, allora non potrà che essere una prelibatezza. Seguite la videoricetta per scoprirne tutti i segreti!

INGREDIENTI

CAPPONE 2 kg
CARNE DI VITELLO 400 gr
FEGATINO DI POLLO piccoli - 2
SCALOGNO 2
PANE rafferma - 1 fetta
BURRO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
TARTUFI oppure olio al tartufo -
facoltativo -
MARSALA
SALE
PEPE NERO
PATATE ratte o novelle a piacere - 1 kg

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola piuttosto capiente, fate scaldare il burro e l'olio e fatevi soffriggere gli scalogni tritati.





2 Bagnate la carne di vitello con il Marsala e mettete da parte ad insaporirsi.



3 Non appena lo scalogno sarà ben soffritto, senza bruciare, aggiungete alla casseruola i fegatini di pollo precedentemente puliti e tritati.



4 Lasciate rosolare i fegatini fino a quando avranno cambiato colore in modo uniforme, aggiungete, quindi, il vitello prelevato dal marsala e mescolate.

Salate, pepate e aggiungete un bicchierino di marsala; fate cuocere per qualche minuto.





5 Nel mentre, cubettate una fetta di pane raffermo ed unite anch'essa alla casseruola.

Lasciate cuocere per il tempo necessario affinché il pane si bagni completamente.
Spegnete e lasciate freddare la farcia.



- 6 Se vi piace, al termine della cottura della farcia, aromatizzate il composto con delle scaglie di scorzone nero oppure, in mancanza di questo, con dell'olio di tartufo.

Questo passaggio è del tutto facoltativo.

- 7 Farcite il cappone con il composto appena realizzato aiutandovi con un cucchiaino.



- 8 Imburrate una teglia e trasferitevi il cappone, massaggiatelo con il burro, salatelo e pepatelo in superficie.

Infornate a 200°C per circa 30 minuti.





9 Quando il cappone si sarà colorato, tiratelo fuori dal forno e bagnatelo con il fondo di cottura.

Aggiungete in teglia le patate, se sono ratte o novelle lasciatele con la buccia ed intere.

Coprite il cappone con della carta stagnola ed infornatelo a 180°C per almeno un'ora.





10 Servite il cappone con le patate e nappandolo con il fondo di cottura.

