

SECONDI PIATTI

# Gelatina di pollo o di cappone

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

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



## INGREDIENTI

- 1 pollo o cappone di circa 1  
5kg (pulito)
- 100g fesa di vitello
- 200g lombo di maiale
- 100g di mortadella
- 100g prosciutto crudo
- una manciata di pistacchi sgusciati  
sbollentati e privati della pellicina esterna
- 1 bicchiere grande di Marsala
- 2 uova
- cipolla
- sedano
- carota per il brodo di cottura
- sale e pepe
- 4 tartufi neri tagliati a dadini (facoltativi)

## PREPARAZIONE

**1** Disossare il pollo (o il cappone), tenendo da parte la carne del petto. Mettere a marinare nel Marsala tutti i tipi di carne tagliati a pezzettini.

Dopo un paio d'ore, tritare finemente il maiale, il vitello, il petto di pollo, metà della lingua salmistrata e metà del prosciutto.

Impastate bene questi ingredienti con le uova, il sale e il pepe. Tagliare a listarelle la metà restante della lingua salmistrata, del prosciutto e della mortadella.

Sulla carne del pollo (o del cappone) disossato, appiattita con il batticarne e distesa sul tavolo, spalmare una parte del composto tritato, ponendo poi, sopra ad esso, alcune delle listarelle di carne e di salumi preparate, qualche pistacchio e qualche dadino di tartufo nero.

Continuare così, alternando gli strati, fino al termine di tutti gli ingredienti. Sollevare, poi, i lembi di carne di pollo (o cappone), dalle due parti laterali e cucirlo, chiudendo tutte le aperture.

Al termine punzecchiare con l'ago in 5 o 6 punti, avvolgere poi il cilindro di carne così ottenuto, in un tovagliolo bianco, pulito e precedentemente inumidito. Legare bene le due estremità e metterlo in una pentola con l'acqua e gli odori da brodo. Lasciare bollire per 2 ore, molto lentamente.

Estrarre poi la gelatina dal brodo e farla riposare almeno un quarto d'ora prima di svolgerla dal tovagliolo.

Appoggiarla poi su un piatto ovale e porvi sopra un peso, lasciandola in questa posizione per almeno 3 o 4 ore.

Servirla a fette non troppo sottili, coperta eventualmente, da una dadolata di gelatina di brodo di carne.