

CAPPONE RIPIENO

Sarebbe opportuno procedere con un cappone disossato ma è un'operazione alquanto complicata. Io lo uso semplicemente svuotato delle interiora.

Per un cappone di dimensioni normali, tritare 150/200 gr di arista di maiale (in alternativa carne di vitello) e farla rosolare in un po' di burro con uno scalogno tritato. Ammollare nel latte della mollica di pane, tritare qualche fetta di prosciutto cotto e quando la carne si è fredda, amalgamare il tutto con 2 uova, abbondante parmigiano, un pizzico di prezzemolo tritato, una grattata di noce moscata sale e pepe e un bicchierino di marsala. Ad impasto ottenuto, riempire il cappone dopo averlo salato e pepato all'interno. Richiuderlo col filo e provvedere alla cottura in abbondante acqua con sedano carota e cipolla per ottenere un ottimo brodo.

RICETTE DI CUCINA