



CARNE

Cappone ripieno al tartufo



1 CAPPONE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MIN



TEMPO DI COTTURA

2 H 30 MIN



CALORIE

710K

NOTE

INGREDIENTI

1 Capone

2 g di Sovracosce di pollo disossate

200 g di Prosciutto cotto in una sola fetta

80 g di Tartufo nero

2 spicchi di Aglio

1 Scalogno

80 g di Parmigiano grattugiato

40 g di Pistacchi non salati

2 Uova

4 cucchiaini di Latte

20 cl di Vino bianco secco

2 fette di Pane raffermo

Salvia fresca

Rosmarino fresco

Alloro

Noce moscata

8 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- In un pentolino fate ammorbidire la mollica di pane nel latte a fiamma dolce per qualche minuto, poi lasciate raffreddare.
- Prelevate dal cappone le cosce, le sovracosce, parte del petto e tagliateli grossolanamente.
- Tagliate a pezzi anche le braciole di pollo e il prosciutto cotto e trasferite tutta la carne in una ciotolacapiante.
- Spellate l'aglio e lo scalogno, lavate il rosmarino e la salvia e tritateli finemente in un mixer; aggiungeteli alla carne.
- Unite ora la mollica, le uova, i pistacchi e il parmigiano, salate, pepate spolverate con la noce moscata e impastate bene il tutto.
- Pulite il tartufo strofinandolo con un panno umido, sbucciatelo e tagliatelo a listarelle, amalgamate anche quest'ultimo al composto mescolando delicatamente.
- Adagiate il cappone su un tagliere, salatelo leggermente all'interno e riempitelo con il composto preparato.
- Cucite il cappone per sigillare bene il ripieno all'interno e legatelo in più punti con dello spago da cucina.
- Sistemate il cappone in una pirofila oliata, salatelo, pepatelo e aggiungete le foglie di alloro.
- Rosolate il cappone in forno già caldo a 190°C (funzione statica) per 30 minuti, poi irroratelo con il vino bianco, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 2 ore bagnando più volte la superficie con il fondo di cottura. Se il cappone dovesse asciugarsi troppo, potete bagnarlo con un po' di brodo.
- A cottura ultimata, sfornate, fate intiepidire e affettate il cappone ripieno, trasferitelo su un piatto da portata e servite.

Romina Bartolozzi