

LA RICETTA

Cappone ripieno alla meneghina



14_12_2021

Liana Marabini



Ecco un piatto tipico milanese che non manca sulla tavola di Natale. Per fare un doppio omaggio, alla Natività e a Caravaggio.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cappone di circa 2 kg
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di sale grosso

Per il ripieno

- 1 grossa cipolla
- 1 panino
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di brodo
- 1 tazza di parmigiano grattuggiato
- 1 noce di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 uova

Sale e pepe nero macinato fresco

1/2 cucchiaino di noce moscata

Preparazione

Fare pulire bene il cappone dal macellaio e farsi dare le interiora (cuore, fegato). Il cappone deve essere cucinato intero.

Tagliare a pezzetti le interiora e scottarle nel brodo bollente per qualche minuto. Tritare la cipolla e farla appassire nella noce di burro. Lasciare ammollare il panino nel latte e sbriciolarlo. Tritare il prezzemolo. Sbattere le uova con sale e pepe.

A questo punto confezionare il ripieno: in una ciotola mettere il panino bagnato nel latte e sbriciolato, le interiora, il formaggio grattugiato, il prezzemolo, la cipolla tritata precedentemente rosolata in poco burro, noce moscata, sale, pepe. Legare il tutto con le due uova sbattute. Mescolare bene tutti gli ingredienti.

Salare e pepare il cappone fuori e dentro. Introdurvi il ripieno e cucire il cappone con spago da cucina.

Mettete ora in una pentola abbastanza grande dell'acqua a bollire con del sale grosso, la carota, il sedano e la cipolla; quando comincerà a bollire mettete a cuocere il cappone che dovrà essere interamente ricoperto dall'acqua, cuocete in questo modoper 2 ore e mezza, a metà cottura girate il cappone in modo che cuociaomogeneamente da entrambi i lati. Servire accompagnato con mostarda di frutta.