

Image not found or type unknown



LA RICETTA

Insalata di cappone

CULTURA

23_03_2022

Image not found or type unknown



Dedichiamo la ricetta di oggi nuovamente alla Lombardia, visto che il pittore del quale abbiamo parlato nell'articolo era nativo di quella regione. L'insalata di cappone è un'antipasto ricco tipico delle feste.

Il cappone è un pollo maschio che è stato castrato per fargli acquistare maggiore peso e soprattutto morbidezza della carne. Per questa ricetta bisogna bollire la carne del cappone e se ne ricava un brodo ricco e molto gustoso perfetto per accompagnare i tortellini in brodo.

Ingredienti

1 Petto di cappone

3 coste Sedano

Olio di oliva

Aceto balsamico

Sale

15 Olive verdi

50 g Fontina

2 cucchiaini di grani di melograno

Preparazione

Fate bollire il petto di cappone per circa 25 minuti in abbondante acqua con un pezzo di cipolla e di carota.

Scolate e fate raffreddare il petto di cappone dopodiché sfilettate la carne.

Lavate il sedano e riducetelo a tocchetti piccoli.

Trasferite la carne sfilettata in una ciotola capiente, aggiungete le olive tagliate a metà e il sedano tagliato a pezzetti.

Unite il formaggio tagliato a cubetti.

In una ciotolina miscelate l'olio d'oliva, con l'aceto balsamico e versate sull'insalata di cappone.

Mescolate per bene l'insalata in modo da farla insaporire per bene e decorate con i grani di melograno prima di servire..