CAPPONE RIPIENO ALLE PRUGNE



Ingrédients Menù

25 g Fiokki - PC5

300 g Prugne allo sciroppo - AF1

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

q.b. Rosmarino

100 g Parmigiano Reggiano

q.b. Aglio

100 ml Uovo pastorizzato

500 g Macinato misto

1800 g Cappone

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Snocciolare le Prugne. Pulire, disossare, lavare il cappone ed insaporire l'interno con il Sale alle erbe e l'aglio tritato. Impastare la carne macinata con Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo e le Prugne tagliate a julienne. Farcire il cappone con il preparato ottenuto e cucire con l'apposito ago e filo. Legare il cappone con lo spago ed insaporirlo con rametti di rosmarino.

Consigli del macellaio:
Cuocere in forno a 180°C per circa un'ora e mezza con abbondanti verdure fresche ed erbe aromatiche tagliate grossolanamente. In cottura il cappone va costantemente inumidito con brodo di carne e a metà cottura va girato facendo attenzione a non rompere la pelle.
Nella salsa di cottura si può aggiungere un pò di pancetta per ottenere una salsa d'accompagnamento saporita che faccia da contrasto con il ripieno dolciastro del cappone.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)