

CAPPONE RIPIENO ALLE PRUGNE



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

25 g Fiocchi - PC5
300 g Prugne allo sciroppo - AF1
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

q.b. Rosmarino
100 g Parmigiano Reggiano
q.b. Aglio
100 ml Uovo pastorizzato
500 g Macinato misto
1800 g Cappone