

## CAPPONE TARTUFATO



**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

### Procedimento

Preparare il ripieno impastando il macinato di carne con i Fiocchi, la Crema di funghi prataioli al tartufo, il Parmigiano grattugiato, il Sale alle erbe ed il Lardo Patanegra macinato. Lavare e asciugare il cappone e farcirlo con il ripieno preparato, cucirlo e legarlo. Insaporire con erbe aromatiche. Cuocere il cappone in forno a 180° C per 1 ora circa insieme alle patate tagliate a metà e condite con Profumoro ed Olio extra vergine d'oliva, bagnando con vino bianco e brodo.

### Ingredienti Menù

100 g Lardo Patanegra - 2B9  
20 g Fiocchi - PC0  
500 g Patate pronte al naturale - Z62  
50 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K  
50 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Profumoro - P81X  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

5 foglie Salvia  
2 rametti Rosmarino  
q.b. Pepe  
30 g Parmigiano Reggiano  
300 g Macinato di Tacchino  
1200 g Cappone disossato