



## Cappone al cartoccio

[Del 21/11/2005 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti: per 8 persone: 1 cappone, 100 g di lardo, 2 carote, 2 cipolle, 1 fetta spessa di prosciutto crudo, 150 g di funghi secchi, 1 bicchiere di vino marsala, 1 noce di burro, prezzemolo, sale, pepe**

Insaporite internamente il cappone con una noce di burro impastata con un po' di prezzemolo tritato. Fasciatelo con le fettine di lardo e legatelo. Stendete sul tavolo un foglio di carta d'alluminio, al centro disponete uno strato di carote e cipolle a fettine, cospargetelo con il prosciutto tritato e con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida e poi strizzati e spezzettati grossolanamente. Adagiatevi sopra il cappone. Sollevate i lembi della carta d'alluminio e chiudete con cura formando un cartoccio. Cuocete in forno a 170 gradi per almeno un'ora e mezzo o due a seconda della grandezza del volatile. Quando è pronto, slegatelo, tagliatelo a pezzi e ricomponetelo sul piatto da portata. Frullate tutto il resto fino a ridurre a una crema. Versate il composto in un pentolino, aggiungete il Marsala, mescolate, fate scaldare a fuoco basso mescolando per evitare che attacchi sul fondo. Regolate il sale e il pepe. Servite questa salsa con il cappone. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti "Superiore" DOC, Chianti Rufina DOCG, Castel Del Monte Rosso DOC.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]