



Cappone in salsa di cardi

[Del 27/09/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1/2 di cappone con collo, fegato, ventriglio, zampa, 800 g di cardi, 20 g di formaggio grattugiato, 2 cucchiaini di farina, 1 fetta di limone, 30 g di burro, sale - per il brodo: 1 ginocchio di vitello, 1 costa di sedano verde con foglie, 1 carota, 1 cipolla, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, prezzemolo, sale

Preparate il brodo mettendo in una pentola due litri d'acqua fredda, le verdure, gli aromi, il ginocchio, il collo, il ventriglio, il fegato e la zampa spellata. Salate. Portate a bollore e poi fate sobbollire per un'ora e mezzo; colate e tenete il brodo da parte. Fiammeggiate il cappone e avvolgetelo in un telo da cucina; legatelo con lo spago bianco da cucina, quindi mettetelo in una pentola aggiungendo tanto brodo quanto basta a ricoprirlo. Cuocete coperto per un'ora e mezzo a fuoco basso. Preparate intanto i cardi eliminando le coste più esterne, la pellicola e i filamenti, spezzettateli e cuoceteli in un tegame con abbondante acqua, un cucchiaino di farina, una fetta di limone, 10 g di burro e il sale. Appena cotti (il tempo varia da 30 a 50 minuti), scolateli e passateli al passaverdure. Raccogliete il composto in un recipiente, scaldate a bagnomaria e unite via via il restante burro dopo averlo amalgamato con la farina, il formaggio grattugiato e il sale. Disossate il cappone ancora caldo, eliminate la pelle. Tagliate la carne a fette sottili, disponetele a ventaglio su un piatto molto caldo, nappatele con la salsa e servite. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Dogliani DOC, Lacrima Di Morro DOC, Aglianico Del Vulture DOC.

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