



Cappone in casseruola con purea al limone

[Del 24/12/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1 cappone già pulito di circa 2 kg (privo di zampe e collo), 150 g di acini di uva nera, 150 g di mele renette, 2 bicchieri di vino bianco secco, 2 limoni, 200 g di burro, 4 bacche di ginepro, 3 rametti di rosmarino, brodo, 700 g di patate mediamente farinose, 60 g di grana grattugiato, 1 cucchiaino di zucchero, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Fiammeggiate il cappone, lavatelo bene e tagliatelo a pezzi: dividetelo in due staccando il busto dalle cosce con il coltello o il trinciapollo; tagliate la carne intorno a coscia e sopracoscia, passando il coltello sotto le ossa dell'anca; staccate la coscia e separate il fuso dalla sopracoscia tagliando nel punto dell'articolazione; infine incidete il petto con 2 tagli a V, lasciandovi unite le ali, poi dimezzate il petto, ottenendo due pezzi uguali. Salate e pepate. In una casseruola scaldate l'olio e soffriggetevi le bacche di ginepro con due rametti di rosmarino, unite i pezzi di cappone e fateli rosolare in modo uniforme. Sfumate con il vino, coprite e cuocete lentamente per circa un'ora, finchè la carne non diventa tenera. A metà cottura unite il succo di un limone e continuate a cuocere, bagnando ogni tanto con brodo caldo. Sbucciate il limone rimasto, spremetene il succo e tagliate a julienne la scorza. Lessate le patate sbucciate e tagliate a pezzi, partendo da acqua fredda, scolatele quando saranno tenere e passatele calde allo schiacciapate. Mettete la purea in casseruola e a fiamma bassa, mescolatevi 150 g di burro a pezzetti, poco brodo caldo, il succo del limone e il formaggio. Regolate di sale e di pepe e spegnete dopo un paio di minuti. In un'altra casseruola fate insaporire le mele sbucciate e affettate, con gli acini d'uva divisi a metà e privati dei semi, in 20 g di burro, poi tenete da parte. In un pentolino sbollentate per 5 minuti la julienne di scorza di limone, scolatela e asciugatela. Nello stesso recipiente sciogliete il burro avanzato e rosolatevi dolcemente il resto del rosmarino con la julienne, cospargete di zucchero, fatelo sciogliere mescolando e spegnete. Servite il cappone sulla frutta preparata, nappatelo con poco fondo di cottura e cospargete di scorza e rosmarino, servendo a parte la purea.

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



[Home](#) • [Cerca](#) • [Cosa c'e' nella dispensa?](#) • [Contattaci](#)