



## Cappone speziato al forno

[Del 28/12/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 1 cappone da 2 kg circa pulito, 1 ananas, 30 g di burro, 2 scalogni, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 4 cucchiari di succo d'ananas, 1 bicchierino di rum, 1 limone, sale, pepe.

Fiammeggiate, lavate e asciugate il cappone, poi salatelo e pepatelo all'interno e inseritevi gli scalogni puliti e tagliati a metà, quindi strofinatelo all'esterno con mezzo limone e legatelo con spago da cucina. Fate fondere la metà del burro in una teglia e rosolatevi il cappone a fuoco medio, rigirandolo fino a quando sarà dorato in modo uniforme. Sbucciate l'ananas, eliminate la parte centrale legnosa e tagliatelo a fette e riducetele a tocchetti, tenendone da parte 4 intere. Accendete il forno a 180°, bagnate il cappone con il rum, fatelo evaporare e spolverizzate con lo zenzero. Versate sul cappone il succo di ananas mescolato con quello di mezzo limone e ponete in forno già caldo. Fate rosolare nel burro rimasto in una padella i tocchetti di ananas per 4 - 5 minuti, distribuitene metà intorno al cappone e cuocete per un'ora e 15 minuti irrorando ogni tanto con il fondo di cottura il cappone e rigirandolo. Trascorso questo tempo unite i pezzetti di ananas rimasti, coprite con le fette la sua superficie e cuocete ancora per venti minuti. Controllate la cottura pungendolo all'attaccatura della coscia: se dovesse uscire del liquido non trasparente ma un pò rosato cuocetelo ancora per una decina di minuti.

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