

Cappone Turandot

INGREDIENTI per 4 persone

1 cappone di circa 2 kg
600 grammi di manzo (qualità reale o biancostato)
200 grammi di cervella di vitello
1 osso
1 cipolla steccata con un chiodo di garofano
1 carota
1 costola di sedano
1 foglia di alloro
burro
1 cucchiaio e mezzo di farina
panna
1 uovo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

Fiammeggiate e lavate accuratamente il cappone, dopo averlo sventrato. Prendete una grande pentola, versatevi abbondante acqua, unite le verdure indicate, sale, qualche granello di pepe e portate quindi a ebollizione.

Immergete nell'acqua il cappone, il pezzo di manzo e l'osso. Fate lessare a fuoco lento per circa 2 ore.

Preparate quindi la salsa per coprire il cappone. Fondete 40 g di burro in una casseruola, unite un cucchiaio e mezzo di farina, stemperandola bene, poi diluite con mezzo litro circa di brodo di cappone. Mescolate per ben amalgamare, regolate di sale, pepate e fate addensare la salsa per circa 10 minuti, lasciandola abbastanza morbida. Intanto pulite la cervella, fatela scottare in acqua bollente per 5 minuti, poi fatela saltare in un po' di burro già tagliata a pezzettini; salate, pepate e infine passate la cervella nel frullatore per ridurla in crema. Unitela alla salsa preparata, aggiungendo anche il tuorlo dell'uovo e 2-3 cucchiai di panna. Tagliate il cappone a pezzi, adagiateli sul piatto di portata e copriteli con la salsa. Il brodo (circa un litro e un quarto) lo utilizzerete per i passatelli in brodo.