

Rifreddo di Cappone



INGREDIENTI: 1 cappone disossato e fiammeggiato, con la pelle, 1 spicchio d'aglio, 6 dl di besciamella; brodo qb, 10 gr burro, gelatina alimentare secca, giardiniera di verdure sott'aceto, 2 dl marsala, 1hg mortadella, 1 hg prosciutto cotto, 1 hg prosciutto crudo, sale qb, 4 foglie di salvia, 2 uova, 10 gr tartufo bianco (o crema di tartufo in vendita nella Macelleria Magri)

PROCEDIMENTO:

- 1) Staccate con delicatezza la pelle dal cappone, lasciandovi attaccata un po' di carne. Riducete a dadi la polpa e la parte di petto estratte. Marinare nel Marsala per 30 minuti la pelle e i cubetti di petto.
- 2) Dorate nel burro l'aglio schiacciato e la salvia, cuocetevi i cubetti di polpa per 4-5 minuti e salate. Eliminate l'aglio e frullate la carne fredda con le uova, la besciamella, la mortadella e il prosciutto crudo, poi unite i dadi di petto marinati, il tartufo a tocchetti (o la crema tartufata) e il prosciutto cotto.
- 3) Scolate la pelle del cappone, mettete al centro il composto preparato e cucite la pelle, dandogli la forma di polpettone. Avvolgetelo nella carta da forno, legatelo con lo spago e bucherellate carta e pelle in più punti.
- 4) Lessate il rotolo nel brodo per 2 ore. Scolatelo e, appena freddo, mettetelo in frigo con sopra un'assetta e un peso per una notte. Levate lo spago e la carta, affettate il rifreddo e servitelo con la gelatina e la giardiniera.