



Cappone in galantina



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Cappone in galantina

Carne

Preparazione	1 h 30 min
Cottura	2 h 30 min
Tempo totale	4 h

Portata: Primi

Cucina: Francese

Keyword: carne

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Porzioni: 10 persone

Calorie: 379kcal

Ingredienti

- 200 g vitella da latte
- 200 g maiale (sostituibile con petto di tacchino)
- 1/2 petto pollastra
- 100 g lardo
- 80 g lingua salata
- 40 g prosciutto (grasso+magro)
- 40 g tartufo nero
- 20 g pistacchi

Istruzioni

1. I tartufi tagliateli a pezzi grossi come le nocciole e i pistacchi sbucciateli nell'acqua calda. Tutto il resto tagliatelo a filetti della grossezza di un dito scarso e mettetelo da parte salando le carni.
2. Fate un battuto con altro maiale e con altra vitella di latte, grammi 200 di carne in tutto, pestatelo fine in un mortaio con grammi 60 di mollica di pane bagnata nel brodo; aggiungete un uovo, le bucce dei tartufi, i ritagli della lingua e del prosciutto, conditelo con sale e pepe e, quando ogni cosa è ben pesta, passatelo per istaccio.
3. Ora, allargate il cappone, salatelo alquanto e cominciate a distendervi sopra un poco di battuto e poi un suolo di filetti intercalati nelle diverse qualità, qualche pezzetto di tartufo e qualche pistacchio; e così di seguito un suolo di filetti e una spalmatura di battuto finché avrete roba, avvertendo che i filetti del petto di pollastra è meglio collocarli verso la coda del cappone per non accumulare sul petto di questo la stessa qualità di carne.
4. Ciò eseguito tirate su i lembi del cappone dalle due parti laterali, non badando se non si uniscono perfettamente, che ciò non importa, e cucitelo. Legatelo per il lungo con uno spago, involtatelo stretto in un panno, che avrete prima lavato, onde togliergli l'odore di bucato, legate le due estremità del medesimo e mettetelo a bollire nell'acqua per due ore e mezzo.
5. Dopo scioglietelo, lavate il panno, poi di nuovo rinvoltatelo e mettetelo sotto un peso in piano e in modo che il petto del cappone resti al disotto o al disopra e in questa posizione tenetelo per un paio d'ore almeno, onde prenda una forma alquanto schiacciata.
L'acqua dove ha bollito il cappone può servire per brodo e anche per la gelatina.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 379kcal

-Pellegrino Artusi –

” La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene ”

|PH. www.cucina.buttalapasta.it|

[Read More](#)
