

CAPPONE ALLA POLACCA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cappone di 1,5 kg,
- 3 cucchiai d'olio,
- 2 cucchiai di farina,
- 3 cucchiai di pangrattato,
- succo di 1 limone,
- sale.

Pulire e svuotare il cappone.

Infilarlo sullo spiedo, spennellarlo di olio e cospargerlo di sale.

Farlo rosolare per 45', quindi infarinarlo, ungerlo di olio, cospargerlo di sale e di pangrattato, ripetere questa operazione per 3 volte, sempre girandolo sullo spiedo.

Quando il cappone avrà preso un bel colore dorato spruzzarlo con il succo di limone e servirlo caldo.