

CAPPONE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 cappone
- 100 g di lardo
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 fetta spessa di prosciutto crudo
- 150 g di funghi secchi
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 noce di burro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Insaporite internamente il cappone con una noce di burro impastata con un po' di prezzemolo tritato.

Fasciatelo con le fettine di lardo e legatelo.

Stendete sul tavolo un foglio di carta d'alluminio, al centro disponete uno strato di carote e cipolle a fettine, cospargetelo con il prosciutto tritato e con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida e poi strizzati e spezzettati grossolanamente.

Adagiatevi sopra il cappone.

Sollevate i lembi della carta d'alluminio e chiudete con cura formando un cartoccio.

Cuocete in forno a 170°C per almeno un'ora e mezzo o due a seconda della grandezza del volatile.

Quando è pronto, slegatelo, tagliatelo a pezzi e ricomponetelo sul piatto da portata.

Frullate tutto il resto fino a ridurre a una crema.

Versate il composto in un pentolino, aggiungete il Marsala, mescolate, fate scaldare a fuoco basso mescolando per evitare che attacchi sul fondo.

Regolate il sale e il pepe.

Servite questa salsa con il cappone.