

CAPPONE TARTUFATO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 cappone
- 50 g di lardo
- 250 g di tartufi neri
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Spazzolate e spolverate con un panno morbido i tartufi, tagliateli a pezzetti, conditeli con un cucchiaio d'olio, sale, pepe, brandy e Marsala.

Lasciate in infusione per un'ora poi unite il lardo tritato.

Mescolate bene il tutto e distribuite il composto all'interno del cappone.

Cucite l'apertura.

In una casseruola mettete alcuni cucchiai d'olio e adagiatevi il volatile.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 2 ore.