

GALATINA DI CAPPONE SEMPLICE

Ingredienti per 8 persone:

- 1 cappone
- 300 g di vitello magro
- 100 g di prosciutto cotto
- 1 osso di manzo
- 2 carote
- gelatina
- sale

Immergete il cappone in acqua bollente salata, per un quarto d'ora, lasciatelo intiepidire e staccate la pelle a pezzi più larghi che potete.

Spolpatelo e tritate la carne con il vitello e il prosciutto cotto, amalgamando il tutto.

Portate a bollire una pentola d'acqua con la carcassa del cappone, le carote e l'osso di manzo.

Con il composto tritato formate un polpettone, avvolgetelo nella pelle del cappone e poi in un telo finissimo legandone le estremità.

Togliete dal brodo la carcassa e l'osso e immergetevi il polpettone.

Lasciatelo sobbollire per circa 3 ore o più.

Sgocciolatelo, copritelo e sovrapponetevi un peso ugualmente distribuito perché venga appiattito in modo uniforme.

Fate raffreddare.

Tagliate a fette sottili.

Disponetele sul piatto da portata e decorate con una dadolata di gelatina.