

Cappone bollito: il secondo di Natale proveniente dalla Liguria



di Rina Zamarra - 27/11/2018 09:33 | aggiornato 27/11/2018 10:38

Il cappone bollito si mangia come secondo di Natale, si usa per condire la pasta e si ricicla in insalate e polpette. Scopri come prepararlo secondo tradizione.



iStock Photo

Il **cappone bollito** è un piatto con una duplice destinazione. La carne si mangia come secondo e il liquido di cottura si usa come brodo. La ricetta è tipica di molte regioni del Nord Italia, ma la Liguria dà sicuramente il suo meglio nella preparazione del cappone, che ha fatto di questo piatto un'ottima ricetta di Natale. Tradizione ligure vuole che il brodo si utilizzi per **condire i natalini**. Cosa sono? Una pasta lunga, leggermente più grossa degli ziti napoletani. Se preferisci, puoi usare il brodo anche per condire i classici tortellini bolognesi.

Il primo passo per preparare la ricetta è andare dal macellaio a scegliere il cappone. Come saprai, il cappone non è altro che un gallo castrato. L'operazione di castrazione rende la carne più delicata e morbida e di conseguenza più facile da cuocere. Una volta comprato il cappone, passa dal fruttivendolo e procurati tutte le verdure per il brodo.

La preparazione del cappone bollito è una sorta di rito natalizio. Prima di immergerlo nell'acqua, devi legare le zampe e le ali. Terminata la fase della legatura, calcola i tempi di cottura. Di solito, si considerano circa **40 minuti di bollitura** per ogni chilo di peso. Se compri un cappone da 3 chili, saranno cioè necessarie circa due ore di bollitura in **casseruola**.

La cottura migliore è a fuoco medio con una temperatura dell'acqua pari a circa 160/180 gradi. Una volta cotto, puoi servire il tuo cappone bollito con le sue verdure: i tuoi ospiti apprezzeranno sicuramente!

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In tegame

Categoria

Secondi di carne

Preparazione

20 minuti

Cottura

120 minuti

Tempo totale

140 minuti

Dosi

6 persone

Ingredienti

Cappone

1

Carote

2

Cipolla

1

Sedano

2 coste

Porro

1

Sale da cucina

q.b.

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Lega zampe e ali del cappone e riempi una pentola con dell'acqua. Fai scaldare leggermente l'acqua e immergi il cappone.
2. Fai cuocere a fuoco medio tenendo l'acqua al limite del bollore. Se l'acqua bolle troppo, tende a rendere la carne asciutta.
3. Sorveglia la cottura e elimina la schiuma che si forma in superficie con una schiumarola. Calcola la cottura in base al peso del cappone.
4. Dopo aver immerso la carne, aspetta che non si formi più schiuma e aggiungi le carote, la cipolla tagliata in 4, il sedano ridotto in pezzi grossolani e il porro tagliato a rondelle.

5. Fai cuocere un'altra ventina di minuti, aggiusta di sale e pepe e continua la cottura.
6. Una volta cotto, toglì il cappone dall'acqua e mettilo su un piano di lavoro. Stacca prima le cosce, poi le ali e infine taglia il petto in fette.
7. Porta in tavola il tuo cappone bollito con le sue verdure.

Cappone bollito: come usare gli avanzi

Hai cucinato troppo cappone bollito? Puoi usare gli avanzi per preparare una serie di piatti, dalle **insalate miste** con il cappone ridotto in sfilacci e condito con pomodori, carote e lattuga alle **polpette con le verdure**.

Per preparare queste ultime, trita la carne con un coltello e trasferiscila in una ciotola insieme alle verdure a dadini. Mescola tutto aggiungendo 2 uova e una manciata di parmigiano grattugiato. Una volta ottenuto il tuo composto, forma le polpette aiutandoti con le mani e poi mettile a friggere in abbondante olio di semi bollente.

Vota la ricetta

