

65-Cappone glassato con castagne

Autore: La cucina italiana 12/1997 pag.95

Ingredienti per 12 persone: un cappone, circa kg 3 - castagne lesse, pelate, g 300, mascarpone g 100, odori (cipolla, carota, sedano), erbe aromatiche (salvia, rosmarino), burro, vino bianco secco, sale e pepe in grani.

Bruciacchiate il cappone sulla fiamma viva per eliminare piume e penne residue; evisceratelo, spuntategli il collo, le ali, le zampe poi lavatelo bene e asciugatelo tamponandolo con un doppio foglio di carta assorbente da cucina.

Infilate nel ventre del cappone un mazzetto di erbe aromatiche, salatelo all'esterno e all'interno, cospargetelo con una generosa macinata di pepe, legate quindi il volatile con spago bianco da cucina. fissando al busto le cosce e le ali, pennellatelo abbondantemente di burro, accomodatelo in una capace teglia e passatelo in forno a 200° per un'ora e 30' circa; a metà cottura, aggiungete gli odori a tocchi, le castagne e sfumate con un dito di vino. Completate la cottura e, ogni tanto, aggiungete ancora poco vino e raschiate il fondo della teglia per staccare il gasso che si addenserà; alla fine, quando il cappone sarà cotto a puntino, toglietelo dal sugo, trasferitelo nel piatto da portata e tenetelo in caldo. Scolate dal sugo una cucchiata di castagne che serviranno per guarnire, mentre con l'apposito mestolo schiacciate le restanti direttamente nel sugo che porterete subito dopo su fuoco moderato; al bollire, unite il mascarpone, sale, pepe e lasciate ridurre a salsa sciropposa. Versate il sugo sul cappone in attesa, completatelo con la cucchiata di castagne tenute da parte e portatelo subito in tavola.