

Il cappone farcito di Natale è un piatto piuttosto elaborato ma quasi di rigore nel menu natalizio. Lo troviamo in tutti i ricettari piemontesi dell'Ottocento. Particolarmente interessante è la ricetta di Giovanni Vialardi, cuoco di Carlo Alberto, risalente al 1854 che vede nella farcia due bei tartufi neri tagliati a lamelle. Nel Monferrato si utilizza spesso la più grande gallina del pollaio. Anticamente, nell'alessandrino non si usavano salumi nel ripieno, ma da qualche decennio è invalsa quest'abitudine, peraltro già adottata nel secolo scorso da Pellegrino Artusi. Il brodo ottenuto dalla cottura del cappone, servirà egregiamente per lessare gli agnolotti o i cappelletti serviti come primo piatto del menu natalizio.

*Christmas Stuffed Capon is a rather elaborate dish but is practically crucial on any Christmas menu. We find it in nearly all the nineteenth century recipe books in Piedmont. Particularly interesting is the recipe by John Vialardis, Carlo Alberto's chef, dating back to 1854, which sees the addition of two striking black truffles cut into strips to the stuffing. In Monferrato, the biggest hen in the coop is often used. In the past, cured meats were not used in stuffing in the Alessandria area, but over the past few decades, this practice, already adopted by Pellegrino Artusi during the last century, has taken hold. The capon cooking stock will be ideal for cooking agnolotti or cappelletti served as a first course on the Christmas menu.*

## Cappone farcito di Natale

### Christmas stuffed capon

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 cappone di almeno 2 kg di peso (potete sostituirlo con una gallina)
  - 120 g di carne di maiale macinata grassa e magra o 100 g di vitello macinato e 40 g di lardo macinato
  - una fetta di circa 60 g di prosciutto cotto o una fetta di circa 60 g di salame cotto e una fetta di circa 60 g di lingua salmistrata (facoltativa e non tradizionale)
  - 50 g di parmigiano grattugiato
  - uno spicchio d'aglio
  - 3 uova - un ciuffetto di prezzemolo
  - un pizzico di timo o maggiorana - sale e pepe
- Per il brodo occorrono:
- 2 coste di sedano - 1 carota - 1 cipolla - sale

#### PREPARAZIONE

Lavate e pulite il cappone e disossatelo (potete chiedere al vostro fornitore di fornirvelo già disossato).

Preparate il ripieno mescolando la carne di maiale con quella di vitello, aggiungete il parmigiano, un uovo intero e due tuorli, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente, unite il prosciutto,

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 capon at least 2 kg (you can substitute it with a hen)
  - 120 g minced pork - fatty and lean or 100 g minced veal and 40 g cured pork fat
  - 1 slice of approx. 60 g cooked ham or 1 slice of approx. 60 g cooked salami
  - 1 slice of approx. 60 g pickled tongue (optional and not traditional)
  - 50 g grated Parmesan cheese
  - 1 garlic clove - 3 eggs
  - a pinch of thyme or marjoram
  - 1 small bunch parsley - salt and pepper
- For the stock you need
- 2 celery stalks
  - 1 carrot - 1 onion - salt

#### PREPARATION

Wash and clean the capon and debone (ask your butcher to debone it for you). Prepare the filling by mixing the pork with the beef; add the Parmesan cheese, one whole egg and two yolks, the garlic and parsley finely chopped. Add the ham, tongue and cooked salami cut into

la lingua e il salame cotto tagliati a piccoli dadi, cospargete con le erbe aromatiche, mescolate a lungo con un cucchiaino di legno.

Se volete un ripieno più morbido, potrete aggiungere la mollica di un panino ammolata nel latte, strizzata e tritata. Salate, pepate e introducete la farcia facendola aderire alle pareti del cappone, chiudete infine l'apertura con filo da cucina e avvolgete il cappone in un canovaccio di tela legandolo strettamente.

Pulite le verdure del brodo, tagliatele a grossi pezzi e scaldate l'acqua, salatela prima che prenda il bollore, unite il cappone e lessatelo a fuoco lento per circa un paio di ore.

A cottura ultimata estraete il "fagotto" con delicatezza e mettetelo su un tagliere inclinato leggermente schiacciato con un peso (per esempio un altro tagliere), liberatelo dalla garza, disponetelo su un vassoio di portata.

Potete metterlo in forno per alcuni minuti per farlo scaldare bene e asciugare, servitelo intero tagliandolo a larghe fette trasversali a vista dei commensali. Se il cappone non fosse stato disossato, dividetelo a pezzi, disponetelo in un vassoio e mettete in centro la farcia tagliata a fette.

Accompagnate il cappone con le stesse salse con cui è servito il bollito misto (bagnetto verde, rosso, cotto, mostarda d'uva e candita).

small cubes, sprinkle with herbs, mix thoroughly with a wooden spoon. If you want a softer filling, you can add the soft part of a bread roll, soaked in milk, drained and chopped. Add salt, pepper and fill the capon cavity with stuffing, close the opening with kitchen string and wrap the capon in a cloth tying it tightly. Clean the vegetables for the stock, cut into large pieces add to salted water and heat, just before the water comes to the boil, add the capon and simmer over a low heat for about two hours. When cooked, remove the "bundle" carefully and place on a slightly tilted cutting board with a weight on top (for example, another cutting board), remove cloth, arrange on a serving dish. You can put it in the oven for a few minutes to warm it up and dry it well, bring to the table whole and cut slices off in front of the diners. If it has not been deboned previously, cut into pieces, arrange on a serving dish and place the sliced stuffing in the center. Serve the capon with the sauces that are customarily served with mixed boiled meat (bagnetto verde, rosso, cotto, mostarda d'uva and candita).



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC



- GAVI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	471,0
Carboidrati	
Carbs	3,2 g
Proteine	
Protein	48,2 g
Grassi	
Fat	29,8 g