CAPPONE AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cappone,
- 1 dl di panna,
- 2-3 cucchiaini di fecola,
- salvia,
- tartufo,
- cognac,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavare il cappone, lessarlo per 10 minuti in acqua bollente salata, scolarlo e farlo cuocere con l'olio, il burro, la salvia e le lamelle di tartufo.
Unire al sugo di cottura la fecola, la panna, un po' di cognac e il pepe, far amalgamare, versare sul cappone e far cuocere in forno per circa 10 minuti.
Prima di servire versarvi sopra il cognac e portare in tavola alla fiamma.