

## 367. CAPPONE IN VESCICA

Si dirà che io sono armato della virtù dell'asino, la pazienza, quando si sappia che dopo quattro prove non riuscite, ho finalmente potuto alla quinta ed alla sesta, cuocer bene un cappone in vescica. I primi quattro furono sacrificati a Como, il dio delle mense, perché non avendo prese tutte le necessarie precauzioni, le vesciche si rompevano bollendo. È un piatto però che merita di occuparsene, visto che il cappone, già ottimo per sé stesso, diventa squisito cotto in tale maniera. Prendete una vescica di bue, meglio di maiale che sembra più resistente, grande, grossa e senza difetti; lavatela bene con acqua tiepida e tenetela in molle per un giorno o due. Sbuzzate il cappone, levategli il collo e le zampe, gettateli nell'interno un buon pugnello di sale, internate le estremità delle coscie, e piegate le ali aderenti al corpo onde le punte non isfondino la vescica. Poi cucite le aperture del buzzo e del collo e fasciatelo tutto con grammi 150 di prosciutto più magro che grasso a fette sottilissime, legandole aderenti al cappone. Acconciato in questa maniera ponetelo nella vescica, facendo a questa un'incisione per quel tanto che basta e dopo cucitela fitta.

Ora prendete un cannello lungo un palmo almeno, che serve di sfiatoio, fategli un becco in cima a mo' di fischiotto e un'intaccatura in fondo per infilarlo e legarlo nel collo della vescica e con questo apparecchio mettete il cappone al fuoco entro a una pentola di acqua tiepida e lasciatelo bollire per tre ore continue col cannello di fuori, ma badiamo bene, perché qui sta il busillis: deve bollire in modo da veder solamente quelle piccole e rade bollicine che vengono a galla. Se il cannello gettasse grasso o altro liquido non ne fate caso e raccoglietelo in un tegamino. Cotto che sia il cappone lasciatelo diacciare nella sua acqua e servitelo il giorno appresso scartando il prosciutto che ha già perduto tutto il sapore. Entro al cappone troverete della gelatina ed altra ne potrete aggiungere se vorrete fargli un conveniente contorno e sarà allora un rifreddo da principe. Anche una pollastra ingrassata, se manca il cappone, si presta all'uopo. Sarà bene vi prevenga che l'ultima vescica mi fu assicurato che era di maiale e che avrebbe resistito al fuoco più di quella di bue.