

CAPPONE ALLA CANAVERA

Ingredienti:

- 1 cappone di circa Kg. 1,6,
- 50 g di tartufo nero,
- q.b.burro,
- 2 fegati di pollo privati del fiele,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 vescica di maiale,
- 1 bicchierino di marsala,
- 2 bicchierini di cognac (medio),
- mezzo cucchiaino di sale grosso,
- 1 segmento di canna di bambù, aperto da entrambe le estremità (della grossezza di una matita),
- abbondante brodo di pollo.

Pulire il cappone, eliminare zampe, collo e la punta delle ali.

Affettare il tartufo sottilmente e lasciarlo a marinare nei liquori mescolati per un paio d'ore, poi infilare delicatamente le fettine di tartufo sotto la pelle dell'animale, aiutandosi con un coltello flessibile dalla punta arrotondata.

Saltare i fegatini con la cipolla ed il burro, salarli e peparli , poi infilarli nel cappone, assieme alle verdura finemente tritate a pezzetti.

Prendere la vescica di maiale (basta ordinarla al norcino) lavarla con cura e lasciarla a riposare in acqua fredda un paio d'ore.

Versare i liquori al tartufo dentro al cappone.

Infilare il cappone nella vescica, dopo averlo salato, poi chiudete il collo della vescica attorno alla cannetta di bambù che funge da sfiatatoio.

Mettetela in una pentola piena di brodo di pollo (non è come se usaste l'acqua, la vescica lascia passare gli odori) e fissate con lo spago la cannuccia ai manici della pentola, in modo che durante la cottura non possa toccare il fondo della pentola, situazione che potrebbe causare la rottura dell'involucro.

Cuocere a fuoco basso per due ore, poi togliere il cappone dalla vescica a servire caldo con il suo sugo, oppure lasciar raffreddare e servire nella sua gelatina.