

CAPPONE ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cappone giovane di circa 2 kg,
- 2 carote,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 1 pizzico di timo,
- 1 rametto di prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 2-3 chiodi di garofano,
- 250 gr di pancetta tesa,
- 1 bicchiere di Marsala secco,
- 1 dado per brodo,
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Preparate il cappone per la cottura dopo averlo pulito, fiammeggiato e lavato accuratamente; legatelo poi strettamente con dello spago da cucina. Preparate un battuto con la pancetta e le verdure, unite le spezie e fate rosolare il tutto con olio e burro in una casseruola piuttosto grande in modo che il cappone stia "comodo". Quando le verdure del battuto saranno appassite, mettete in pentola il cappone e fatelo rosolare uniformemente. Sgrassate quindi il sugo e regolate di sale e pepe. A questo punto aggiungete il bicchiere di Marsala e fatelo evaporare completamente. Terminate aggiungendo del concentrato di pomodoro (circa quattro cucchiaini sciolti in poca acqua fredda) e brodo di dado abbondante che dovrà arrivare a coprire le cosce del cappone. Continuate la cottura a fuoco basso per circa 1 ora e mezza. A questo punto togliete il cappone dalla pentola, fate addensare il sugo e passatelo al setaccio, regolando di sale e pepe se fosse necessario. Aggiungete una noce di burro e rimettete in pentola senza far raggiungere l'ebollizione. Tagliate quindi il cappone a pezzi, mettetelo su un piatto di portata caldo e copritelo con la squisita salsetta. Un completamento a questo piatto sarebbe un primo di spaghetti o meglio maccheroni conditi con la salsa di cottura del cappone, che in questo caso dovrà essere servita caldissima in una salsiera a parte.