

**VI RUBO UN MINUTO**

# Pranzo di Natale con il Cappone

**ANTONELLO COLONNA**

E finalmente è Natale. Ché cosa bolle in pentola? Il cappono, proprio lui, che arrivato a cottura giusta, ancora sguazza nel brodo dal profumo tentatore. E' il primo, dopo un antipasto assortito, a riempire le scodelle con una delicata squisita «stracciatella». Per coloro che preferiscono masticare ci sono i capelletti alla romana, sempre in brodo. Agli insofferenti della stracciatella prepariamo a parte una «forchettata» (si fa per dire) di tagliatelle all'uovo intinte nel ragù. Per secondo serviamo il cappono lessato con la salsa verde, cotolette di abbacchio impanate, accompagnate da un po' di fritto vegetale (carciofi, gobbi, mela, ricotta...). Per contorno si può servire la cicoria ripassata in padella con olio, aglio e peperoncino, oppure i gobbi lessati ma ripassati al tegame

con burro e parmigiano; un postolo deve avere anche l'insalata mista con finocchi, ravanelli e rughetta; è gradita pure la presenza degli spinaci lessati e insaporiti in padella con aglio, olio, peperoncino e acciuga dissalata e diliscata (oppure alla romana o all'agro di limone). Un attimo di sosta da dedicare magari alla lettura della letterina di Natale. Troppo ha pazientato povero pupo per guadagnarsi un «bravo» e una «mancetta» per giocare a tombola! La ripresa riguarda il panepato, il torrone e... il panettone; la frutta secca e quella fresca di stagione; il caffè con lo schizzo e un bicchierino di liquore, amaretto o sambuca o grappa o... quello che si preferisce, tanto per smaltire al più presto.

**Cappone lesso**

**Ingredienti:** un cappono di circa 1 kg.; 300 g manzo (qualità reale o biancostato) cervella di vitello 100 g un os-

so piccolo una cipolla steccata con un chiodo di garofano una carota una costola di sedano una foglia di alloro burro, q.b.; un cucchiaino e mezzo di farina un cucchiaino di panna un uovo sale e pepe, q.b.

**Preparazione:** Private il cappono delle interiora. Fiammeggiatelo e lavatelo accuratamente. Utilizzate una grande pentola. Versateci abbondante acqua. Aggiungeteci le verdure indicate. Regolate con del sale, qualche granello di pepe. Portate a ebollizione. Adagiate nell'acqua il cappono. Aggiungeteci il pezzo di manzo e l'osso. Lessate a fiamma dolce per circa 2 ore. Preparate quindi la salsa per velare il cappono. Fate fondere 20 gr. di burro in una casse-

ruola. Aggiungeteci la farina. Lavorate bene. Allungate con 250 ml. circa di brodo di cappono. Rigrigate costantemente per ben amalgamare. Aggiustate di sale

e pepe. Fate addensare la salsa per circa 10 minuti, lasciandola abbastanza morbida. Pulite la cervella. Scottatela in acqua bollente per 5 min. Saltatela in un po' di burro precedentemente sminuzzata a pezzettini. Regolate di sale, pepe. Passatela nel mixer per ridurla in crema. Amalgamatela alla salsa preparata. Incorporateci anche il tuorlo dell'uovo e uno o due cucchiaini di panna. Riducete il cappono a pezzi. Appoggiateli sul piatto di portata. Nappate con la salsa. Servite. **BUON NATALE**

**Beviamoci sopra di T. Riccardo Guzzardo** sommelier dell'Open **Colonna:** Frascati doc Giallo color paglierino con sfumature dorate. Al naso evidenzia note di freschezza e buone sensazioni pseudo caloriche. Fruttato, floreale. All'assaggio risulta abbastanza strutturato. Buona la persistenza gusto-olfattiva. **Il vino- Frascati doc 09 Superiore- Conte Zandotti**

