**LA RICETTA DI NATALE DELLO CHEF FRANCESCO APREDA:**

**CAPPELLOTTI DI MINESTRA MARITATA IN BRODO DI CAPPONE**

*Gli ingredienti della tradizione prendono vita in una rivisitazione dei grandi classici: la minestra maritata, ovvero il caratteristico brodo di cappone arricchito da fasci di verdura a foglie verdi, viene inserita in un cappellotto. Ecco dunque che i sapori tradizionali appaiono in una nuova veste in questa ricetta dello chef del ristorante Imago di Roma (una stella Michelin), Francesco Apreda.*

**Per la pasta all’uovo**

**Ingredienti:**

* 350 g farina 00
* 150 g semolino
* 125 g uova intere
* 125 g tuorlo

**Procedimento:** Impastare insieme tutti gli ingredienti elencati e far riposare l’impasto in frigo per almeno 3 ore. Stendere poi la pasta molto sottile e formare i cappellotti.

**Per il brodo di cappone**

**Ingredienti:**

* 2 capponi 2
* 90 g cipolla
* 90 g carote
* 90 g sedano
* 150 g albumi
* 30 ml marsala

**Procedimento:** Lavare bene i capponi eliminando le interiora e tutti i residui di sangue, e preparare il brodo mettendo da parte la carne di petto che servirà per la chiarificazione. Quindi immergere i capponi in acqua fredda con una parte del sedano, la carota e la cipolla, quest’ultima tagliata a metà e piastrata fino a doratura nella parte interna. Aggiungere del sale e sobbollire per circa 3 ore schiumando il brodo dalle impurità che si formano in superficie, passare poi il tutto prima al colini cinese e poi con un telo di lino e conservare in frigo. A parte tritare la carne di petto di cappone con il restante sedano, carota e cipolla, aggiungere poi gli albumi e il marsala e lasciar marinare in frigo per circa 2 ore. Quando il brodo risulterà freddo versarlo in una pentola con la polpa di carne marinata e portare sul fuoco a fiamma lenta, frustando il tutto per pochi istanti. Quando il brodo inizierà a sobbollire, la carne marinata con le uova salirà a galla formando una sorta di tappo, dove con l’aiuto di un mestolo formare un foro centrale, aspettare quindi che il brodo pian piano si chiarifichi, aggiustarlo di sale e filtrarlo con un telo di lino.

**Ripieno di minestra maritata**

**Ingredienti:**

* 600 g verdure a foglie (cavolo nero, cicoria, verza, friarielli)
* 500 ml brodo di cappone
* 250 g ricotta di pecora
* 75 g parmigiano grattugiato
* Pepe e sale

**Procedimento:** Pulire le verdure ed eliminare i gambi più legnosi, poi immergere le foglie all’interno del brodo di cappone in ebollizione, coprire e a fuoco spento lasciar ammorbidire le verdure per circa 20 minuti.

Scolare le verdure dal brodo e sminuzzarle al coltello, scolarle ulteriormente dal liquido e aggiungere la ricotta, il parmigiano ed aggiustare di sale e pepe. Racchiudere il ripieno all’interno di un sacco da cucina e riempire i cappellotti.

**Per i petali di cipolla rossa**

**Ingredienti:**

* 2 cipolle rosse
* 30 ml aceto di vino bianco
* 500 ml acqua

**Procedimento:** Sbucciare e sfogliare le cipolle, eliminare la pellicina interna ad ogni sfoglia di cipolla e con un coltellino ritagliarle a petali. Sbollentarle per pochi secondi all’interno dell’acqua salata con l’aceto e poi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Al momento di servirli passare i petali leggermente in padella con olio e sale.

**Per le guarnizioni**

**Ingredienti:**

* Funghi pleus
* Foglioline di misticanza

**Per la composizione del piatto:**

Cuocere i cappellotti in abbondante acqua salata, scolarli e adagiarli all’interno di una fondina, guarnire con i funghi pleus ripassati in padella, i petali di cipolla rossa e le foglioline di misticanza, infine a tavola versare il brodo caldo di cappone.