



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Capponi alla calabrese*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **forno con girarrosto**

### **Ingredienti**

- un cappone
- 120 gr di burro
- 10 filetti di acciuga
- marsala
- mezzo limone
- noce moscata
- sale
- pepe

### **Preparazione Cappone alla calabrese**

#### **Passo 1.**

Pulite il cappone e disossatene il petto.

#### **Passo 2.**

Inserite all'interno una crema fatta con il burro, le acciughe, il limone e un pò di noce moscata.

#### **Passo 3.**

Ricucite il cappone e cospargetelo di burro facendolo cuocere allo spiedo per circa tre ore, bagnandolo con il grasso che cola mescolato al marsala.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)