

Capuneit

Ingredienti

- 1 kg di bollito misto (biancostato, reale, punta di petto,
- ossibuchi, tutto di manzo)
- 3 salami cotti
- 100 g di prezzemolo
- 1 ceppo di indivia riccia o scarola
- 2 ceppi di bietine o 1 di coste
- 2 uova
- pane grattugiato q.b.
- burro q.b.
- sale e pepe q.b.



per la copertura

- 40/50 foglie di verza / bieta / costa / rabarbaro / romice
(se di grandi dimensioni ne serviranno meno)

Procedimento

- Per prima cosa cuocere il bollito misto: riempire una pentola capiente di acqua fredda, aggiungere sale e pepe in grani, la cipolla intera, alcune carote, dei porri, qualche costa di sedano verde e un bouquet composto da rosmarino, salvia, alloro e timo.
- Portare a ebollizione e aggiungere la carne. Ci vorranno circa 3 ore!
- A cottura terminata, togliere la carne dal brodo e lasciarla raffreddare



Capuneit

- Nel frattempo, in un'altra pentola, cuocere i salami per circa 40 minuti, poi scolarli e lasciarli raffreddare.
- Quindi tritare grossolanamente il prezzemolo e finemente l'indivia/scarola e le biette/coste.
- Quando entrambe le carni sono fredde, passarle al tritacarne.
- Rosolare il trito di carne con le verdure e il prezzemolo tritati.
- Prendere una padella ampia e farci sciogliere del burro.
- Aggiungere quindi la carne, il prezzemolo, l'insalata, le biette/coste, il sale e il pepe.
- Cuocere finchè il composto non risulta compatto.
- Togliere dal fuoco e, dopo aver lasciato intiepidire il ripieno, aggiungere le uova e, se il composto risulta troppo umido, del pane grattugiato.

Ora passiamo all'involucro!

- Pulire la verdure che si vogliono utilizzare, selezionare le foglie più grandi avendo cura di togliere la costa centrale che risulterebbe troppo dura.
- Portare a ebollizione dell'acqua in una pentola bassa e larga, aggiungere del sale grosso e sbollentare per poco tempo le foglie precedentemente preparate.
- Scolare e lasciare raffreddare.



Capuneit

Ora siamo pronti a comporre i nostri capuneit!

- Riprendere il ripieno e formare dei cilindretti. Questa operazione può essere effettuata a mano oppure con una sac à poche usa e getta, tagliando la punta a circa 2 cm di altezza. Le dimensioni dei capuneit possono variare di molto in base all'uso: se si servono come secondo piatto, si preparano più grossi (diam. 2,5 cm / L. 5 cm), mentre se serviti come finger food le dimensioni sono più ridotte (diam. 2 cm / L. 3,5 cm).
- Ottenuti i cilindretti, avvolgerli nelle foglie precedentemente sbollentate.
- È possibile legare gli involtini con dell'erba cipollina.
- A questo punto passare i capuneit in una padella con una buona quantità di burro e farli dorare su tutti i lati.
- Servire!

N.B. è possibile cuocere i capuneit friggendoli in olio bollente oppure, dopo averli rosolati, farli gratinare in forno con del grana padano grattugiato e un po' di burro.

