

Gallo alla calabrese

Ingredienti

Per 4 persone

- un cappone da circa 2kg
- 120g di burro
- 8 filetti di acciuga
- mezzo limone
- marsala secco
- noce moscata
- pepe
- sale



Preparazione: pulite il cappone e disossatene il petto. Mondate le acciughe, prendete parte del burro e amalgamatevi le acciughe, aromatizzando con il succo di mezzo limone ed un pizzico di noce moscata.

Introducete questo composto all'interno del cappone, cucite tutte le aperture, poi salatelo ed ungetelo all'esterno con il resto del burro. Infilatelo nello spiedo sotto al quale porrete la leccarda per raccogliere il grasso colante.

Cuocete a fuoco basso per circa tre ore, sempre rigirando lo spiedo e bagnando man mano il cappone con il grasso raccolto nella leccarda mescolato con del marsala secco.