

## COSCIA DI CAPPONE, FUNGHI PORCINI E CIPOLLA DI CERTALDO GLASSATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL CAPPONE:

4 COSCE DI CAPPONE RUSPANTE

AGLIO

TIMO

ROSMARINO

PEPE DI SARAWAK

PER LA FINITURA DEL PIATTO:

2 CIPOLLE ROSSE DI CERTALDO

4 FUNGHI PORCINI DEL MONTE AMIATA

FONDO BRUNO DI CAPPONE

### PREPARAZIONE

Preparare un battuto con l'aglio, il timo e il rosmarino; condire le cosce, infornare a 170° per 20 minuti dalla parte della carne, dopodiché alzare la temperatura a 210°, girare dalla parte della pelle e terminare la cottura per 8 minuti in maniera tale che risultino croccanti e dorate.

Cuocere le cipolle al cartoccio per 4 ore a 120° profumandole con rosmarino e cannella.

Saltare i funghi in padella con gli aromi. Disporre ciascuna coscia in un piatto con le cipolle glassate, il suo fondo e i funghi saltati.

Condire con sale in fiocchi a piacere.

