

Storia

I capponi sono da sempre considerati un piatto nobile, raffinato.

Li preparavano già nell'antica Roma, nel Medioevo in castelli, nelle ricche cucine di episcopato e nei monasteri ... Ed a proposito di quest'ultimi esistono delle prove - il menù del monastero (1352) Alle porte del paradiso di Vienna.

Inoltre li menziona anche il libro di Maggi Black, scritto in inglese, in cui il cappone, guarnito con uova viene menzionato come piatto principale di cittadini francesi. Paolo Santonino, un umanista italiano, scrittore e viaggiatore scrisse nei suoi diari che i deliziosi capponi venivano mangiati anche nelle nostre zone.

Oggi li offriamo soprattutto nei giorni festivi.



Fattoria Urbančič

Ukanje 5

5213 Kanal

Tel.: + 386 5 30 93 018

+ 386 31 710 642



Capponi

dalla Fattoria Urbančič

Allevamento di capponi Fattoria Urbančič

Il cappone è un gallo che è stato castrato in giovane età per ottenere una migliore qualità della carne.

L'allevamento nella nostra fattoria dura da 6 a 8 mesi, al fine di ottenere che il buon grasso sia ben distribuito sull'intero tessuto di carne. Pertanto, la carne è più saporita, più succosa e più morbida rispetto alla carne di cappone non castrato.

Nelle prime settimane i capponi vengono nutriti con mangimi biologici Alpenkorn Geflügelmast.

Inoltre vengono alimentati con mais dei nostri campi, orzo, trifoglio bio ... e all'aperto, il che significa che dalla sesta settimana in poi sono regolarmente allevati all'aperto e in libertà. In questo modo crescono più lentamente e in migliori condizioni.

La preparazione di cappone in passato

Ogni carne di pollo domestica deve essere cosparsa con sale almeno un'ora prima della cottura. Poi si versa sopra del burro caldo per dare un buon sapore. Durante la cottura si bagna il cappone con del brodo di pollo. Il cappone si cuoce lentamente a 180°, un'ora per ogni chilo di carne. Verso la fine si alza la temperatura in modo che si formi una bella crosticina.



Cappone ripieno

Tritate il fegato, aggiungete un po' di pancetta, pepe, sale, origano, prezzemolo, un cucchiaio di panna acida, un uovo e il pane. Riempite l'interno del cappone con questo ripieno.

Dove siamo



