

CAPPONE DI MOROZZO NATALIZIO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 cappone di 2000 g
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- 30 g di burro

Per la farcia:

- 200 g di salsiccia di vitello
- 200 g di carne tritata di vitello
- 2 uova
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano (o formaggio grana)
- 1 pugno di mollica di pane
- prezzemolo
- rosmarino
- aglio
- cipolla
- salvia
- pepe
- noce moscata

Spellare la salsiccia e mescolarla con la carne tritata unendovi la mollica bagnata nel brodo e strizzata, un trito di prezzemolo, rosmarino, aglio, cipolla, salvia, uova, parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Amalgamare il tutto.

Farcirvi il cappone ben salato all'esterno.

Ricucire e disporre in una teglia con burro e olio.

Infornare a 180 gradi per 2 ore.

Di tanto in tanto rigirare e bagnare col vino.