

SECONDI PIATTI

Cappone ripieno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAPPONE 1

MARRONI 500 gr

SALSICCIA DI MAIALE 3

PRUGNE SECICHE denocciolate - 200 gr

MELE 1

FUNGHI SECCHI 20 gr

VIN SANTO 1 bicchierino

UOVA 2

SALE

PEPE NERO

MOLLICA DI PANE 50 gr

PANCETTA (TESA) 80 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Arrostate o lessate i marroni, sbucciateli e tritateli grossolanamente; mettete in

casseruola. Unite le salsicce fresche, le prugne snocciolate, la mela tagliuzzata, i funghi secchi rinvenuti.



2 Amalgamate ed aggiungete un bicchierino di vin santo, le uova intere, sale, pepe e due pugni di mollica di pane; impastate di nuovo ed a lungo.



3 Farcite il cappone e chiudete con filo di refe cucito.



- 4 Coprite il cappone con fette di pancetta legate con spago e mettete in forno, a temperatura media, dopo aver unto la teglia ed aver bagnato il cappone con il vino bianco ed averlo aromatizzato con sale e pepe.

La cottura dura due ore ed ogni tanto il cappone va bagnato con il sughetto di cottura.



- 5 Mezz'ora prima di sfornare occorre togliere la pancetta per far colorire meglio il cappone.