

Cappone Di Morozzo Natalizio

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.

Ingredienti

1 Cappone Di 2000 G
1 Bicchiera Vino Bianco Secco
Olio D'oliva
Sale
30 G Burro
Per La Farcia:
200 G Salsiccia Di Vitello
200 G Carne Tritata Di Vitello
2 Uova
4 Cucchiari Formaggio Parmigiano (o Formaggio Grana)
1 Pugno Mollica Di Pane
Prezzemolo
Rosmarino
Aglio
Cipolla
Salvia
Pepe
Noce Moscata

Note

Preparazione: 120 minuti.