

# Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno

In una ciotola mescolare carne, salsiccia spellata e sbriciolata, mollica di pane, formaggio, uova, un trito di cipolla, aglio, prezzemolo ed erbe aromatiche. Aggiustare di sale e di pepe e terminare con una grattatina di noce moscata. Fiammeggiare il cappone, lavarlo, asciugarlo e salarlo all'interno. Farcirlo col ripieno preparato e cucirlo. Disporlo in una pirofila a misura e irrorarlo con olio e burro fuso. Infornare in forno già caldo a 180 gradi e cuocerlo per 2 ore rigirandolo di tanto in tanto e bagnandolo col vino. Farlo dorare bene. Servire irrorandolo col fondo di cottura.

## Ingredienti

1 Cappone Di 2000 G (col Busto Disossato)  
1 Bicchiere Arneis  
1 Noce Burro  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale  
Pepe  
Per Il Ripieno:  
200 G Carne Macinata Di Vitello  
200 G Salsiccia  
2 Uova  
Mollica Di Pane Bagnata Nel Brodo E Strizzata  
Formaggio  
Cipolla  
Aglio  
Prezzemolo  
Erbe Aromatiche  
Sale  
Pepe  
Noce Moscata

## Note

Preparazione: 120 minuti.