



Cappone ripieno

[Del 03/04/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 1 cappone, 100 g di prosciutto cotto, 100 g di lingua, 100 g di spinaci lessati, 2 uova, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 30 g di burro, mollica di pane, prezzemolo, 1 carota, sale, pepe

Pulite e svuotate il cappone. Tritate il prosciutto, la lingua, gli spinaci, la carota e il prezzemolo. Raccogliete tutto in una ciotola, amalgamate con le uova sbattute, la mollica di pane bagnata nel latte o nell'acqua e poi strizzata, salate e pepate. Mescolate bene e con questo impasto riempite il cappone. In una casseruola scaldate olio e burro, adagiatevi il cappone legato con lo spago bianco da cucina. Coprite. Bagnatelo ogni tanto con il suo sugo e, se necessario, aggiungete poca acqua tiepida. Lasciate cuocere il cappone un'ora e mezzo o due (dipende dalla grandezza del volatile) e servitelo con un contorno di patate novelle o d'insalata mista. Vini di accompagnamento: Colli Piacentini Gutturino "Superiore" DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]