



## Cappone ripieno insaporito al brodo

[Del 23/09/2000 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 1 cappone grande, 250 g di carne di vitello, 300 g di carne di maiale, 200 g di mortadella (fette da 100 g), 150 g di prosciutto cotto, 150 g di prosciutto crudo, 4 uova, 150 g di formaggio parmigiano, 1 bicchierino di vino marsala, 1 cucchiaio di pistacchi spellati, 2 spicchi di aglio, 1 carota, 2 coste di sedano, 1 cipolla, burro, brodo, sale, pepe, 1 odore di noce moscata

Ricetta natalizia. Pulite il cappone, asportategli le ali e le cosce e disossatelo senza romperlo. Asportate anche il petto e le interiora che terrete da parte per il ripieno. Passate al tritacarne la carne di vitello e la carne di maiale. Tagliate a dadini la mortadella, tagliate a listerelle il prosciutto cotto e il prosciutto crudo. Mescolate tutti questi ingredienti e unitevi le uova sode sminuzzate, il parmigiano grattugiato, le interiora tritate del cappone, il bicchierino di marsala, i pistacchi spellati, sale, pepe e un odore di noce moscata. Tagliate a listerelle il petto del cappone e disponetelo a strati nel ventre del cappone stesso, alternandolo a strati del ripieno preparato. Nel riempirlo cercate di restituire al cappone la sua forma, quindi cucitene l'apertura. Avvolgetelo in un panno bianco e immergetelo in abbondante acqua fredda insieme alle ali, le cosce, le verdure e il sale necessario. Dopo circa 2 ore (o più, a seconda della grossezza del cappone) estraetelo delicatamente dall'acqua e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo quindi a fette e sistematele in un piatto coperte di gelatina. Oppure potete cuocere il cappone al forno, sistemandolo in una teglia con aglio, sale e qualche fiocco di burro. Infornatelo in forno caldo per circa 3 ore e bagnatelo di tanto in tanto con cucchiai di brodo caldo.

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