



Cappone ripieno alle mandorle

[Del 28/12/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 6 persone: un cappone di circa 2 kg già pulito, 210 g di mandorle a lamelle, 80 g di burro, 6 cucchiaini di miele di acacia, 4 arance, cannella in polvere, sale, pepe; per il ripieno: 350 g di carne di maiale tritata, 50 g di lardo, 2 uova, un bicchierino di sherry, sale, pepe.

Cuocete il cappone per quindici minuti in acqua bollente salata, poi sgocciolatelo. Mescolate il maiale con il lardo tritato, le uova sbattute, lo sherry, sale e pepe e mettete il composto all'interno del cappone. Cucite l'apertura. Salate e pepate il cappone e spennellatelo con il burro fuso. Mettetelo in una teglia e cuocetelo in forno caldo a 210° per circa un'ora e mezza, girandolo ogni tanto. Tritate 200 g di mandorle e mescolatele con il miele e un pizzico di cannella. Distribuitele su tutto il cappone e rimettetelo in forno per un quarto d'ora. Servitelo con le mandorle rimaste, il fondo di cottura e le arance tagliate a fettine.

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