

Cappone ripieno ai profumi del bosco

Ingredienti per 4 persone

500 g di marroni (o castagne grosse), 3 salsicce fresche, 200 g di prugne snocciolate, 1 mela, 20 g di funghi secchi, 1 bicchierino di vin santo, 2 uova, sale, pepe, 2 pugni di mollica di pane, 1 cappone di circa 2 kg, pancetta, un bicchiere di vino bianco. **Preparazione "Cappone ripieno":**



Arrostite o lessate i marroni, sbucciateli e tritateli grossolanamente; mettete in casseruola. Unite le salsicce fresche, le prugne snocciolate, la mela tagliuzzata, i funghi secchi rinvenuti.

Amalgamate ed aggiungete un bicchierino di vin santo, le uova intere, sale, pepe e due pugni di mollica di pane; impastate di nuovo ed a lungo



Farcite il cappone e chiudete con filo di refe cucito.



Coprite il cappone con fette di pancetta legate con spago e mettete in forno, a temperatura media, dopo aver unto la teglia ed aver bagnato il cappone con il vino bianco ed averlo aromatizzato con sale e pepe. La cottura dura due ore ed ogni tanto il cappone va bagnato con il sughetto di cottura. Mezz'ora prima di sfornare occorre togliere la pancetta per far colorire meglio il cappone.