

Cappone ripieno alla campagnola



Ingredienti per 4 persone

cappone 3 kg, castagne 200 gr, salsiccia 200gr, macinato maiale 100gr, uova 2, olio extra vergine 3 cucchiari, pinoli 25 gr, uva passa 30 gr, cipolla 1, gherigli noce 5, aglio 5 spicchi, pan carrè 5 fette, un ciuffo prezzemolo, un rametto rosmarino, vino bianco ½ bicchiere, latte quanto basta, noce moscata, sale e pepe quanto bastano.

Procedimento:

1. Per la farcia del cappone:

Rosolate nei tre cucchiari d'olio la carne, la salsiccia e cipolla tritata fine. Aggiungete il vino e lasciate evaporare. Date una sbollentata alle castagne intere per 10 minuti (con la buccia: praticate però un'incisione). Scolatele, sbucciatele e tritatele. Unite due uova intere, l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua, le noci, la noce moscata, i pinoli. Aggiungete il pan carré che avete imbevuto di latte, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.

2. Riempite il cappone con il ripieno e cucite l'apertura. Mettetelo su di una casseruola unta di olio, spennellando anche il cappone. Aggiungete il rosmarino e l'aglio a spicchi. Accendete il forno e portatelo a 220°C.

3. Mettete il cappone in forno per 15 minuti. Abbassate la temperatura a 180°C per due ore. Spennellate con il fondo di cottura di tanto in tanto. Servite il cappone contornato dal ripieno che avete precedentemente estratto e irrorato con il fondo di cottura.

TEMPO DI PREPARAZIONE 180 M'