

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Cappono ripieno*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

## **Ingredienti**

- 2 capponi
- 600 gr di tritato
- 2 uova
- pan grattato
- noce moscata
- prezzemolo
- parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- aglio
- sale
- pepe

## **Preparazione Cappone ripieno**

### **Passo 1.**

Disossate il cappone.

### **Passo 2.**

Unite al tritato il pan grattato, l'aglio l'uovo, del parmigiano grattugiato un po' di sale, pepe e noce moscata.

### **Passo 3.**

Mescolate il tutto.

### **Passo 4.**

Riempite il cappone con il composto preparato e cucite l'apertura con dello spago da cucina Ricoprite quindi il cappone con della graza sterile.

### **Passo 5.**

Preparate un brodo con cipolla, alloro, sedano ed il chiodo di garofano.

### **Passo 6.**

Fate cuocere il cappone per circa 2 ore nel brodo preparato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)