CAPPONE RIPIENO

Ingredienti per 4 persone:

- un cappone di 1 kg circa,
- 300 gr di grissini,
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 presa di noce moscata,
- sale,
- pepe,
- 1 pizzico di basilico secco,
- poco latte,
- cipolla,
- carota,
- sedano.

Pestare finemente i grissini e mischiarli con il parmigiano grattugiato, la cannella, la noce moscata, sale, pepe, basilico secco.
Bagnare con poco latte, impastare e introdurre questo ripieno dentro il cappone, lavato e pulito.
Cucire il cappone e lessarlo in abbondante acqua salata e aromatizzata con cipolle, carote e sedano.
Si serve caldo con mostarda di frutta.