CAPPONE DI MOROZZO RIPIENO AL FORNO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 cappone di 2000 g di (col busto disossato)
- 1 bicchiere di arneis
- 1 noce di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Per il ripieno:

- 200 g di carne macinata di vitello
- 200 g di salsiccia
- 2 uova
- mollica di pane bagnata nel brodo e strizzata
- formaggio
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- erbe aromatiche
- sale
- pepe
- noce moscata

In una ciotola mescolare carne, salsiccia spellata e sbriciolata, mollica di pane, formaggio, uova, un trito di cipolla, aglio, prezzemolo ed erbe aromatiche.
Aggiustare di sale e di pepe e terminare con una grattatina di noce moscata.
Fiammeggiare il cappone, lavarlo, asciugarlo e salarlo all'interno.
Farcirlo col ripieno preparato e cucirlo.
Disporlo in una pirofila a misura e irrorarlo con olio e burro fuso.
Infornare in forno già caldo a 180 gradi e cuocerlo per 2 ore rigirandolo di tanto in tanto e bagnandolo col vino.
Farlo dorare bene.
Servire irrorandolo col fondo di cottura.