

# VareseNews

## Il cappone di Morozzo di chef Massimiliano Celeste

Pubblicato: Venerdì 4 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di Tigros, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

**Davide Brovelli** de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che pro porranno i loro cavalli di battaglia per le feste.

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL’AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “Le ricette di Natale 2015” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre on line sul sito di Tigros.*

La ricetta di oggi è di **Massimiliano Celeste**, chef del ristorante **Il Portale di Pallanza**: ristorante noto per la cucina creativa e le sperimentazioni dello chef, che si è guadagnato negli anni una stella Michelin in un ambiente intimo e curato. Celeste è anche uno dei protagonisti, da anni, dei corsi Tigros, dove ha partecipato più volte con grande successo di pubblico.

La ricetta proposta oggi è una star dei menù natalizi: **il Cappone di Morozzo ripieno con castagne, melograno e funghi**.



## CAPPONE DI MOROZZO RIPIENO CON CASTAGNE, MELOGRANO E FUNGHI

*Ingredienti  
per 10 porzioni*

*Ingredienti:*

1 cappone di Morozzo  
1 kg di carne macinata (manzo, vitello e maiale)  
250 g di salsiccia  
1 melograno  
500 g di mix di funghi surgelati con porcini  
250 g di castagne secche  
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
50 g di burro  
2 uova  
Olio extravergine di oliva  
Sale  
Pepe  
Mostarda

*Preparazione:*

Preparare il cappone di Morozzo pulendolo e lavandolo internamente con cura. Mettere in ammollo le castagne e bollirle per 10 minuti. Frullare i chicchi di melograno e filtrare con un colino a maglie fini per ricavarne il succo. Preparare il ripieno unendo la carne macinata, la salsiccia sbriciolata, le castagne, il succo del melograno, i funghi, il Parmigiano Reggiano, 2 uova intere, sale e pepe. Farcire il cappone, spalmare la pelle con un poco di olio, burro, sale e pepe e metterlo nel forno a 180°C per 1 ora e 45 minuti.

*Composizione del piatto*

Presentarlo intero servendo un pezzo di cappone, il suo ripieno e abbinandogli della mostarda di frutta,

dei chicchi di melograno e delle castagne.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it