

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 proporranno 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