



## Cappone ripieno

### Ingredienti:

- 1 cappone intero
- 205 gr di mollica
- 105 gr di formaggio fresco di capra o pecora
- 3 uova
- un ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

### Preparazione:

mescolare insieme mollica, formaggio uova e prezzemolo, salare e pepare, formare un impasto morbido, e infilarlo nella pancia del cappone.

Prendere il cappone, metterlo in una grande pentola con acqua salata, carote, cipolle e sedano, lasciare bollire il tutto per un'ora circa. Quando il cappone è ben cotto, toglierlo dalla pentola, metterlo nel piatto di portata e servire ben caldo.

## Stuffed capon

### Ingredients:

- 1 whole capon
- 200 grams crumb of stale bread
- 150 grams fresh cheese of goat or sheep
- 3 eggs
- a lock of parsley
- salt
- pepper

### Preparation:

mix together crumb, cheese, eggs and parsley, salt and pepper, form a soft mix and insert it in the belly of the capon.

Take the capon, put it in a great pot with salty water, carrots, onions and celery, leave to boil all for a hour around. When the capon is well cooked, get away from the pot, put it in a dish and serve well warm.





## Buccellati

### Ingredienti:

- 500 gr farina
- 50 gr strutto
- 1 uovo
- 100gr zucchero
- scorza grattugiata di limone
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito
- 200 gr fichi secchi
- 100 gr mandorle e noci tritate
- 100 gr miele

### Preparazione:

amalgamare la farina con lo strutto, l'uovo, lo zucchero, la scorza di limone, il latte e il lievito.

Far riposare l'impasto coprendolo.

Mescolare insieme i fichi tagliuzzati con le mandorle, noci e miele. Stendere la pasta con il matterello e ricavarne dei rettangoli, in ognuno dei quali va messo, al centro, un po' di ripieno, alzare i lati più lunghi accostando i bordi e chiudere le estremità, ricavando dei dolcetti.

Metterli in una teglia unta e infornare per 30- 40 minuti a 180°.

## “Buccellati”

### Ingredients:

- 500gr flour
- 50 gr lard
- 1 egg
- 100 gr sugar
- grated lemon peel
- 1 glass of milk
- 1 little envelope of yeast
- 200 gr dried figs
- 100 gr minced almonds and walnuts
- 100 gr honey

### Preparation:

amalgamate the flour with the lard, the egg, the sugar, the lemon peel, the yeast and milk.

Rest the mixture covering it.

Mix together the figs minced with almonds, walnuts and honey. Stretch the mixture with rolling pin, make some rectangles and put it, in the middle of it, a little stuffed, to raise the longer sides and close the extremities making some cakes. Put them in a oiled baking pan and put into the oven 180° for 30- 40 minutes.



