

SECONDI PIATTI

Cappone arrosto con il mandarino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CAPPONE 1
MANDARINI 1 kg
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 3
SALVIA 1 rametto
VINO BIANCO 500 ml
SALE
PEPE NERO

Questa è una ricetta che rimanda molto al Natale, periodo nel quale i mandarini risultano più succosi e dolci. A prima vista sembrerebbe un semplice cappone al forno, in realtà l'aggiunta dei mandarini a mo' di farcia, conferisce alla carne magra di questo volatile un sapore particolarissimo.

PREPARAZIONE

1 Pulite e fiammegiate il cappone per bruciare eventuali penne rimaste.

Condite il cappone con sale, pepe, rosmarino e salvia.

Farcitela con i mandarini interi precedentemente lavati e bucati con una forchetta.



2 Cucite l'apertura del cappone con dello spago da cucina.



3 Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti, sfumate con il vino bianco e il succo dei restanti mandarini.



- 4 Finite la cottura per altri 30 minuti a 200°C. Servite il cappone con la sua salsa di cottura con un contorno di patate al forno.