

SECONDI PIATTI

Cappone arrosto con il mandarino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* 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

SALE

PEPE NERO

VINO BIANCO 500 ml

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 caratteristico. Questa è una ricetta che rimanda molto al Natale, periodo nel quale i mandarini risultano più succosi e dolci. Provate il cappone arrosto con il mandarino e vedrete che sapore!

PREPARAZIONE

1 Pulite e fiammeggiate il cappono per bruciare eventuali penne rimaste.

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

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



2 Cucite l'apertura del cappono 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.