

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**



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!

## INGREDIENTI

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

# PREPARAZIONE

1 Pulite e fiammeggiate 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.