



Cappone ai mandarini cinesi

[Del 13/02/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1 cappone di 4000 g, 20 kumquat (mandarini cinesi), 2 coste di sedano verde, 2 carote, 4 foglie di salvia, 1 bicchierino di cognac, 1 cucchiaio di zucchero, 30 g di burro, olio d'oliva, sale, pepe

Ricetta natalizia. Fiammeggiate e lavate il cappone, asciugatelo con cura, salatelo anche all'interno e inserite nell'addome 3 kumquat bucherellati con una forchetta; poi sistematelo in una casseruola che lo contenga in misura e che possa andare in forno. Accendete il forno a 200 gradi. Raschiate e lavate le carote, tagliatele a tocchetti insieme al sedano pulito e privato dei filamenti; disponete le verdure intorno al cappone, irrorate il tutto con 2 cucchiai di olio, unite la salvia e cuocete in forno per 40 minuti circa. Scottate i kumquat rimasti in acqua bollente, scolateli e ripetete l'operazione per altre 2 volte, perché si ammorbidisca la scorza; tagliatene 8 a metà e lasciate gli altri interi. Sciogliete il burro in una padella e, quando è spumeggiante, unite tutti i kumquat; cuoceteli per 4-5 minuti e spolverizzateli con lo zucchero. Cuocete a fiamma alta finché lo zucchero inizia a caramellare, versate il cognac, fiammeggiate e spegnete. Unite i kumquat alle verdure che contornano il cappone, versatevi sopra il sughetto al caramello e continuate la cottura per altri 40 minuti. Servite caldissimo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]