

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il capretto con carciofi, mele e arancio di chef Brovelli

Stefania Radman · Friday, December 11th, 2015

*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “**Le ricette di Natale 2015**” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure da domani 2 dicembre *on line sul sito di Tigros.**

La ricetta di oggi è di **Davide Brovelli**, del ristorante **Il Sole di Ranco**, quinta generazione di una famiglia di ristoratori ora “sbarcato” con una nuova avventura a Milano, nella zona della nuova Darsena. La ricetta rivisita con un tocco originale un classico del Natale mediterraneo, la pasta al forno.



CAPRETTO CON CARCIOFI, MELE E ARANCIO

Ingredienti

Per 6 porzioni

½ capretto
4 mele
4 carciofi
Sale grosso
150 g di vino bianco
200 g di brodo
scalogno
Limone
1 arancio
60 g di uvetta
Cannella
Olio extravergine di oliva

Preparazione

Prendere una pentola bassa e far rosolare l'olio, lo scalogno e il sale grosso. Aggiungere il capretto e farlo rosolare da tutti i lati. Mentre il capretto rosola pelare le 4 mele e ottenere 12 spicchi da ciascuna. Pulire i carciofi e metterli in acqua e limone per mantenerne il colore. Aggiungere al capretto le mele e i carciofi e una striscia di buccia d'arancia. Spremere l'arancio e aggiungere le bucce rimaste in cottura. Aggiungere l'uvetta e la cannella. Bagnare con il vino e far sfumare l'alcol per mantenere i profumi. Unire il brodo e fare cuocere 2 ore girando di tanto in tanto il capretto.

Composizione del piatto

Servire due pezzi di capretto per persona con a lato i carciofi e le mele. Utilizzare il sugo di cottura per terminare il piatto.

This entry was posted on Friday, December 11th, 2015 at 8:30 am and is filed under [Life](#), [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.