

# CAPPONE AI MANDARINI CINESI

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.