VareseNews

Il capretto con carciofi, mele e arancio di chef Brovelli

Pubblicato: Venerdì 11 Dicembre 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.

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it