

# 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. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.