Sovracoscia di cappone e salsa all'arancio

Ricetta di Emanuele Scarello

Per il secondo, lo chef Emanuele Scarello ci propone un classico del Natale: il cappone.

In questa ricetta il sapore tradizionale del cappone è reinterpretato da un'**esplosione di aromi** grazie alle arance, ai chiodi di garofano, al timo e al rosmarino.

Difficoltà: difficile
Costo: alto
Preparazione: 90 minuti

Ingredienti
(per 4 persone)

4 sovracosce di cappone
12 patate piccole (tocco dello chef: patate di Godia)
4 carciofi
4 chiodi di garofano
2 arance (la scorza e il succo)
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di timo
1 rametto di rosmarino
100 ml di brodo vegetale
100 ml di olio extravergine d'oliva

Procedimento

1. Il giorno prima preparare le sovracosce con sale, pepe, aglio tritato, timo, rosmarino, la scorza di due arance e il brodo vegetale.
2. Lavare bene le patate, tagliarle a metà e unirle ai carciofi precedentemente preparati.
3. Disporre il cappone con tutta la sua marinata in una leccarda con bordo alto, unire le patate e i carciofi, e cuocere al forno a 100°C per 30 minuti. Filtrare il fondo di cottura, riservandolo per la salsa.
4. Togliere le sovracosce ancora calde, farle raffreddare alcuni minuti e infine togliere l'osso. Stenderle bene appoggiando sopra un peso affinché si raffreddino ben dritte.
5. Preparare la salsa facendo restringere di circa la metà il fondo di cottura assieme al succo d'arancia e ai chiodi di garofano, frullare con il mixer e versare a filo l'olio extravergine.
6. Completare la cottura degli ortaggi in forno preriscaldato a 200°C per 8/10 minuti e scaldare la salsa. Tostare in padella antiaderente senza alcun grasso le sovracosce di cappone fintanto che risulteranno dorate e croccanti.
7. Disporre al centro di un piatto piano una generosa cucchiaiata di salsa, adagiarvi il cappone e gli ortaggi, e completare con qualche germoglio di timo e rosmarino.