

## Cappone Alemas con arance e marroni

### Ingredienti

- Un cappone Alemas
- 1,5 kg di marroni lessati
- 120 g di speck
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 arance non trattate
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 70 g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 200 ml di panna fresca
- Sale e pepe

Per 8 persone

Dopo avere pulito il cappone, salatelo, pepatelo e farcitelo con il rosmarino e qualche pezzetto di scorza d'arancia. Sul fondo di un tegame ampio mettete la cipolla e lo speck tritati e sistemateci sopra il cappone spennellato di burro fuso. Infornate tutto con il forno preriscaldato a 180 gradi per poco meno di due ore. Bagnate il cappone con il vino e di tanto in tanto con il fondo di cottura ed il succo di un'arancia precedentemente spremuta. Quando il cappone è cotto passate il fondo di cottura al setaccio ed unitelo al succo dell'altra arancia, alla panna e al tuorlo. Questa salsa così ottenuta va scaldata, salata e pepata. Nel frattempo, tritate due foglie di salvia con un pezzetto di scorza di arancia e cospargete il cappone con il trito. Le castagne vanno rosolate a parte nel burro rimasto profumato con altro rosmarino e la salvia e serviti insieme al cappone e alla salsa.



se è  
toscano  
è  
nostro



L'unico allevato  
e prodotto in Toscana  
secondo la tradizione  
contadina *Dal 1957*

I.P.

### LA TRADIZIONE RURALE A CASA VOSTRA

Alemas è una **storica azienda nel settore dell'allevamento di polli, galletti, capponi e altri animali da cortile**. La nostra sede principale è a Cortona, nel cuore della Valdichiana aretina, ma abbiamo allevamenti su alcune delle colline più belle della Toscana, lontani dagli insediamenti industriali e urbani, da dove fin dagli anni '60 ci occupiamo della produzione di **carni bianche** mantenendo vivi i valori della tradizione contadina e rurale.

Il nostro impegno è orientato soprattutto al rispetto del **benessere degli animali** che, per tutta la durata della loro vita, sono lasciati liberi di muoversi a terra e sono allevati nel rispetto del ciclo del giorno e della notte, con l'utilizzo di luce e aereazione naturali, e con un'alimentazione priva di farine animali. **Linea produzione di allevamento senza uso di antibiotici come faraona, cappone e pollo campagnolo "Il toscano".**

Dal cuore della Toscana

ALEMAS S.r.l.  
Loc. Vallone, 31/B  
52044 Camucia Di Cortona (AR)  
Tel. 0575 630347 / 8 - Fax 0575 630516  
e.mail: info@pollovaldichiana.com

alla vostra tavola

alemas-srl.it



Le ricette di Natale



TEMPI DI PREPARAZIONE:  
150 min.

## Faraona Alemas vestita di rosso

### Ingredienti

- Una faraona Alemas
- 2 melagrane
- 1 bicchiere vino bianco
- 1 cipolla
- 1/2 cucchiaino miele
- 5 o 6 foglie di salvia
- Olio
- Sale e pepe

Per 4 persone

Pulite bene la faraona eliminando i residui di piume e tagliatela in pezzi, metteteli in una ciotola e bagnate con il vino e il succo spremuto delle melagrane, tenendo da parte qualche chicco per la decorazione. Aggiungete la salvia, mescolate il tutto e coprite il recipiente con la pellicola. Mettete in frigorifero a marinare per 2/3 ore.

Trascorso il tempo, scaldare un grande tegame con olio evo, due o tre foglie di salvia. Sgocciolate la faraona e fatela rosolare a fiamma vivace, da tutti i lati. Salate e pepate la carne, aggiungete la cipolla tritata, poi filtrate il liquido della marinata e versatelo nel tegame. Abbassate il fuoco e fate cuocere la faraona per circa 50 minuti, rigirandola spesso. Verso la fine, aggiungete al fondo mezzo cucchiaino circa di miele, facendolo sciogliere nel sughetto. Se vedete che la salsa è troppo liquida, trasferite la faraona alla melagrana su un vassoio, aggiungete qualche chicco di melagrana, cospargete il tutto con il sughetto, servite caldo.

## Faraona Alemas ripiena

### Ingredienti

- Una faraona Alemas
- 350 gr. di salsiccia fresca
- 150 gr. di prosciutto cotto
- 50 gr. di burro
- 1 uovo
- 1 scalogno
- 1 tazza di mollica di pane bagnata nel latte
- Sale, pepe, noce moscata
- Olio q.b.

Per 4 persone

Pulite la faraona. Tritate la salsiccia, mettetela in padella con lo scalogno tritato. Quando le salsicce sono quasi cotte, aggiungete il prosciutto cotto tritato finissimo e lasciate cuocere qualche minuto. Prendete una terrina, mette la mollica strizzata, l'uovo intero e il contenuto della padella. Schiacciate con una forchetta, sale e pepe, un pizzico di noce moscata. Farcite la faraona, cucite le aperture, legatela con lo spago e ungetela con un po' d'olio. Posatela sulla griglia del forno preriscaldato a 180°C. A metà cottura girate la faraona e aggiungete ½ bicchiere d'acqua nella placca del forno. A fine cottura, spegnete il forno, lasciando dentro la faraona ancora per 10 minuti. Deglassate l'intingolo con un po' di acqua bollente, aggiungete il burro e versate sopra alla faraona.

## Cappone Alemas in insalata natalizia

### Ingredienti

- Un cappone Alemas
- 2 melograni
- Una manciata di noci sgusciate
- 1 cucchiaino di pinoli
- Olio e aceto balsamico
- Sale e pepe
- Parmigiano Reggiano
- Carota, sedano e cipolla per il brodo

Per 4 persone

Lessate il cappone per circa un'ora e mezza, riempiendo una pentola molto capiente di acqua fredda, aggiungete la carne e gusti a vostra scelta carote, sedano, cipolla o altri aromi, mettete pochissimo sale solo quando l'acqua ha preso il primo bollore.

Una volta cotto il cappone (controllate la morbidezza con una forchetta) toglietelo dal brodo e fatelo raffreddare. Eliminate la pelle e sfilacciate la carne ottenendo delle piccole striscioline, condite con olio, sale e pepe, aggiungete i chicchi di melograno sgranati, le noci, i pinoli fatti leggermente tostare in un padellino, e prima di servire alcune scaglie sottili di Parmigiano Reggiano e l'aceto balsamico.



TEMPI DI PREPARAZIONE:  
90 min. più marinatura



TEMPI DI PREPARAZIONE:  
60 min.



TEMPI DI PREPARAZIONE:  
110 min.