

SECONDI PIATTI

## Arista alle castagne

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

800 g di arista di maiale  
1 cipolle  
1 rametto di rosmarino  
2 foglie di salvia  
poca maggiorana  
poco timo  
1 kg di castagne  
300 g di funghi  
mezzo bicchiere di vino bianco  
1 cucchiaio di farina  
2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
poco dado granulare.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla, la salvia, la maggiorana ed il timo.

Nella pentola a pressione fate soffriggere il trito nell'olio.

Unite la carne con il rosmarino e fate rosolare da tutti i lati.

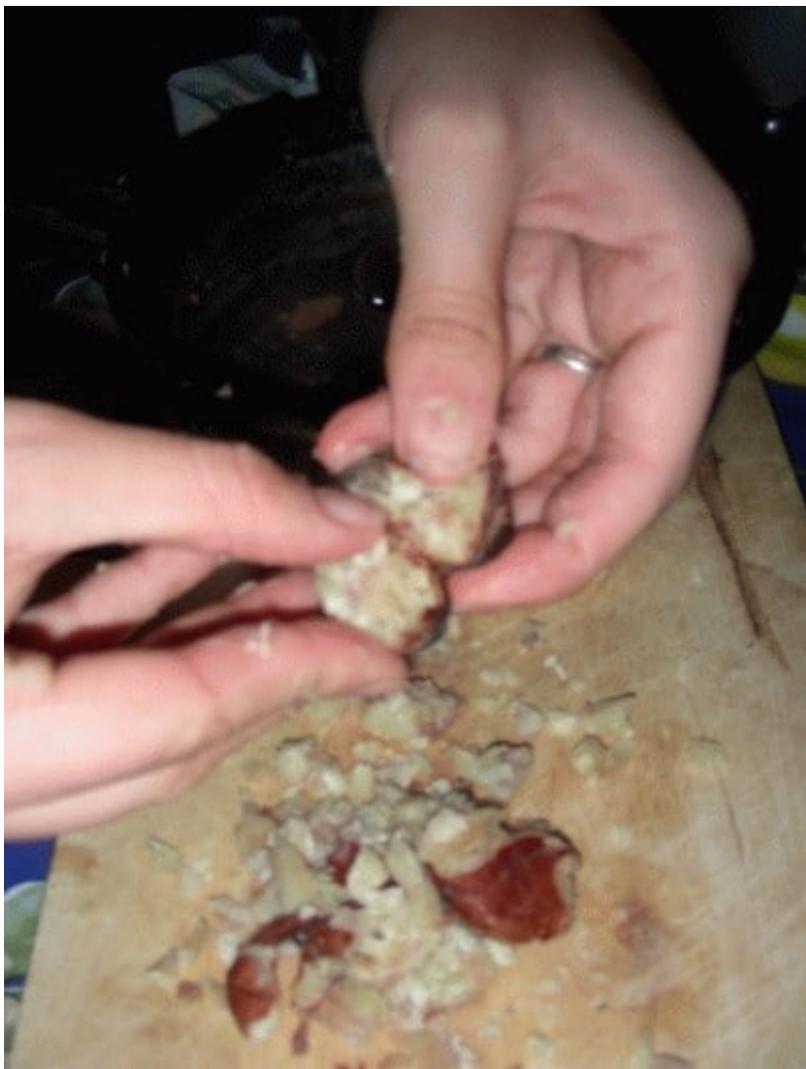
Sfumare con il vino, unite poco dado granulare, chiudete la pentola e lasciate cuocere per 40 minuti dal fischio.



**2** In una pentola fate lessare le castagne.



**3** Sbucciatele, non importa se si rompono.



4 A metà cottura della carne unite i funghi (prima fate sfiatire).



5 E le castagne.



6 A cottura ultimata lasciate sfiatare, togliete la carne e tagliatela a fette.



7 Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura.



8 Servite la carne con la salsa ed 1 castagna intera.



