

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale con castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE DISOSSATA 800 gr

FINOCCHIETTO SELVATICO 3 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 5

ALLORO 2 foglie

LATTE INTERO 3 bicchieri

PEPE NERO

BRANDY 1 bicchierino

CASTAGNE ESSICcate 150 gr

L'arrosto di maiale con le castagne è un piatto che parla d'autunno, di caldo, di tempore in casa quando fuori è brutto tempo. È un piatto che sa di famiglia ed è perfetto infatti da servire la domenica quando a tavola si riuniscono amici e parenti. La carne tenera e cotta al punto giusto, si sposa perfettamente al sapore e alla consistenza farinosa delle castagne.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrosto di maiale con castagne per prima cosa prendete la lonza; avvolgetela con fettine sottili di lardo e legatela con spago da cucina.



- 2 Mettetelo in casseruola di terracotta con il finocchio selvatico, l'aglio, l'alloro, il latte, il pepe nero ed il brandy.





- 3 Lasciate marinare bene per qualche ora; mettete in una teglia da forno insieme alle castagne secche (messe in acqua tiepida e fatte rinvenire per una notte) e cuocete a 180°C per 90 minuti aggiungendo lentamente e regolarmente il liquido della marinatura.



- 4 Se l'arrosto tendesse a seccarsi occorre coprirlo preventivamente con stagnola (al limite aggiungete un poco di acqua e latte, in rapporto 2:1).



CONSIGLI

Non riesco mai a cuocerlo al punto giusto. Come devo fare?

L'arrosto deve risultare cotto ma tenero. Abbassa il calore e allunga i tempi in questo modo la cottura sarà più dolce.

Quanto tempo posso conservarlo?

Puoi conservarlo in frigo per 2 giorni in un contenitore ermetico.

Con cosa posso accompagnare questo secondo di carne?

Ci stanno benissimo le [patate al forno](#)

Mi daresti altre ricette di secondi di carne con le castagne?

Rotolo di [faraona alla birra di castagne](#) e cinghiale con [verza e castagne](#)