

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale con castagne

di: *Cookaround*



Perfetto d'autunno, ideale in inverno, l'**arrosto di maiale con castagne** è un piatto speciale da portare a tavola la domenica, quando magari si riunisce tutta la famiglia.

Questo secondo piatto di carne è molto saporito, dal carattere rustico che però risulta anche molto elegante e quindi ben si presta per essere preparato in occasioni speciale come le festività.

La dolcezza delle castagne si sposa benissimo con il sapore della carne di maiale che viene esaltata con questa preparazione. In questo caso abbiamo scelto come taglio una lonza che risulta perfetta per le cotture di questo tipo, ma voi potete utilizzare il pezzo che vi piace di più. Nel caso affidatevi al vostro macellaio di fiducia per la scelta.

La lonza assume diversi nomi rispetto alle varie regioni d'Italia, si può trovare anche come lombo o

lombata ed è la parte del suino che si definisce carrè senza ossa. Non è un taglio molto grasso ma comunque resta morbido e succoso ed è per questo che spesso lo si sceglie per fare un buon arrosto.

L'arrosto alle castagne, non solo è buonissimo ma è anche molto bello visivamente ed è per questo che vi consigliamo questa ricetta di carne anche per le occasioni più formali. È una ricetta anche furba, perché preferendo una cottura al forno può essere preparato in anticipo e mentre cuoce ci si può dedicare alla realizzazione degli altri piatti del menù stabilito.

Una bella variante del classico arrosto che preparato in questo modo risulta molto saporito e particolare.

L'arista di maiale al forno con le castagne è un piatto molto succulento e ricco, ma decisamente semplice da fare. Racchiude in sé tanti profumi e la carne se cotta nella maniera giusta come consigliato qui di seguito resta decisamente umida e non stopposa come invece spesso accade con la carne di maiale.

Nel caso non vi piacesse la carne di maiale potete tranquillamente sostituirla con quella di vitello, la resa sarà altrettanto gustosa e saporita. Nel caso poi vogliate servirlo come piatto unico vi basterà accompagnare questo arrosto con un bel piatto di patate al forno e un'insalata mista. Che ne dite? Non è un piatto perfetto?

Insomma cari amici di Cookaround cucina e ricette se avete voglia di realizzare una ricetta speciale con

la carne di maiale questa è quella che fa per voi e se la amate in modo particolare, ecco altre idee da fare il prima possibile!

[maiale sfilacciato](#)

[bistecchine di maiale gratinate](#)

[arrosto di maiale al latte](#)

## INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE DISSOSSATA 900 gr

FINOCCHIETTO SELVATICO 3 rametti

SEMI DI FINOCCHIO

SPICCHI DI AGLIO 3 spicchi

ALLORO 2 foglie

BRODO DI VERDURE 200 ml

MAIZENA 1 cucchiaio da tavola

PEPE NERO

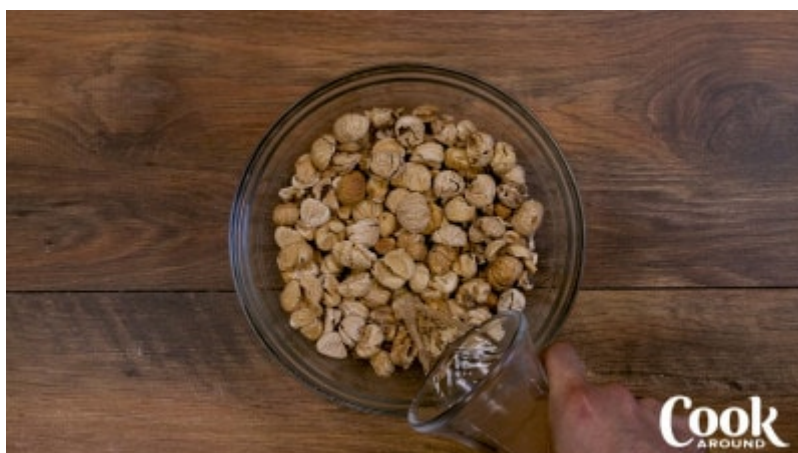
CASTAGNE ESSICCATE 150 gr

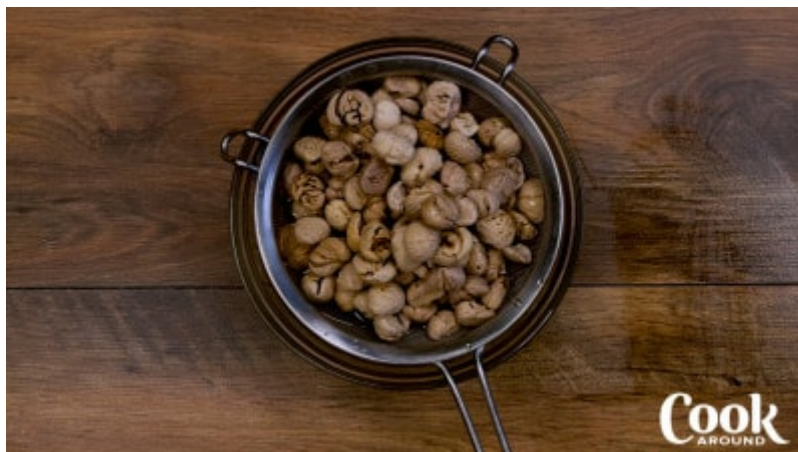
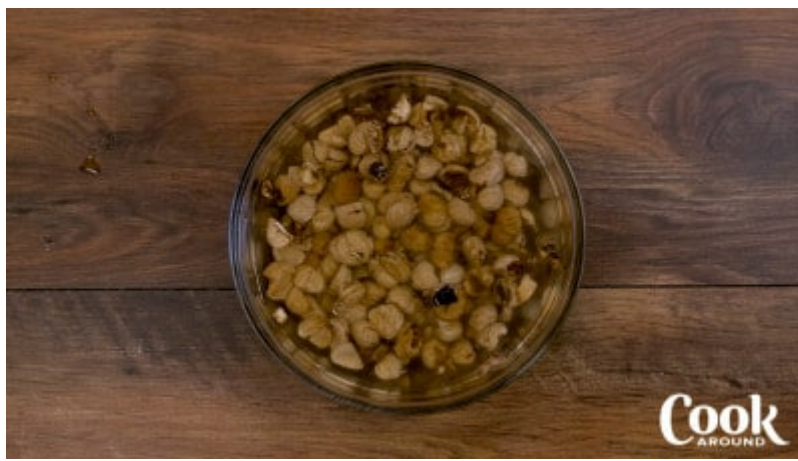
SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrosto di maiale con castagne per prima cosa mettete le castagne in ammollo per una notte.





- 2 Prendete la lonza conditela con sale, pepe, olio e semi di finocchio. Massaggiate la carne in modo che ne sia totalmente ricoperta.



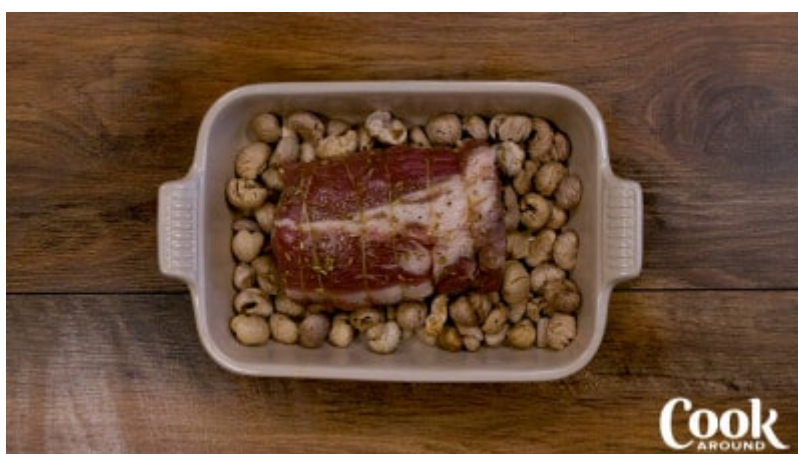


3

Trasferite la carne in teglia e unite le castagne ben scolate.

Unite a questo punto l'aglio in camicia, i semi di finocchio ed il finocchietto fresco, bagnate con il brodo quindi coprite il tutto con carta argentata.

Cuocete in forno statico 1 ora e 15 minuti a 190 gradi.



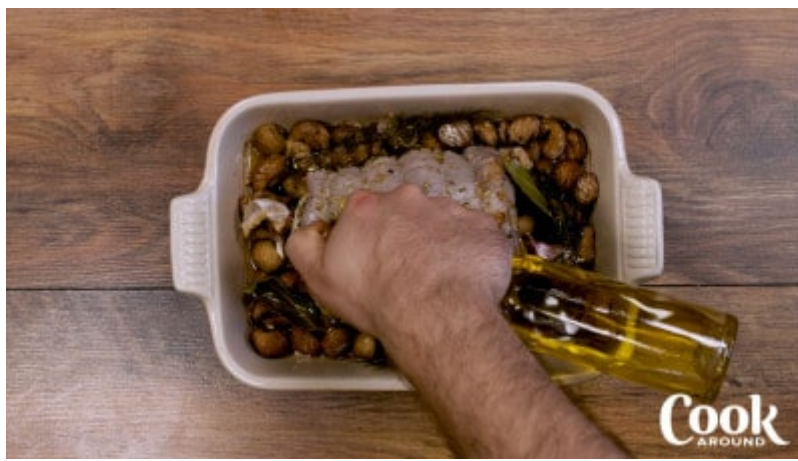






4 Trascorso questo tempo, togliete la stagnola e ungete con poco olio la carne.





5 Rimettete in forno per 30 minuti questa volta a 200° statico.





6 Trascorso questo tempo stringete il fondo di cottura in padella aggiungendo la maizena sciolta nell'acqua.





7 Versate la salsa ottenuta sulle fette e servite.



