

SECONDI PIATTI

Arista alle castagne

di: *giady*

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.



