SECONDI PIATTI

Capocollo di maiale in dolceforte di castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

4 fette di capocollo di maiale

1/2 bicchiere di vino bianco aromatico

olio

sale e pepe.

PER LA SALSA D'ACCOMPAGNAMENTO

60 g di castagne arrostite

1 cucchiaino di miele di castagne

1/2 bicchiere di vino

1 cucchiaio di aceto balsamico di Modena

invecchiato 5 anni

olio

sale

pepe.

Preparazione

2 Spellate per bene le castagne eliminando anche la pellicina interna e tritatele grossolanamente.

3 Rosolate la carne in una padella con poco olio, salate e pepate abbondantemente con pepe nero di mulinello.

4 Quando la carne è ben rosolata versate metà del vino e terminate la cottura .

5 Tenete da parte in caldo la carne.

In un altro padellino cuocete le castagne tritate con il vino rimasto, salate e pepate genorosamente.

6 Quando il vino è quasi del tutto evaporato unite il miele.

7 Quando la salsina si sarà addensata e le castagne risulteranno lucide, unite un cucchiaio di aceto balsamico e lasciate insaporire per qualche minuto.

8 Servite caldo e accompagnate con panini di castagne, un filo d'olio e qualche goccia di balsamico.