

SECONDI PIATTI

Capocollo di maiale in dolceforte di castagne

di: *ropa55*

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 arrostate
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 generosamente.





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 cucchiaino 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.

