



Spezzatino ai marroni, INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

800gr di spezzatino di maiale
200gr di funghi Champignons
20gr di funghi secchi
30gr di burro
10 marroni
una cipolla
un dado
uno spicchio di aglio
un ciuffo di prezzemolo
1/2 bicchiere di panna
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1/2 bicchiere di Marsala
olio, sale e pepe

COME PREPARARLO:

1. Praticate in ogni castagna un taglietto nel senso della larghezza e fate cuocere le castagne arrosto in forno caldo. Nel frattempo mettete in ammollo i funghi secchi in una tazza di acqua tiepida affinché si ammorbidiscano.
2. Saldate in una casseruola 2 cucchiari di olio e il burro, quindi unite la cipolla tritata finemente insieme all'aglio sbucciato. Lasciate soffriggere su fuoco medio finché la cipolla si sarà appassita, poi unite i funghi Champignons e quelli secchi scolati dall'acqua di ammollo e ben strizzati, fateli insaporire nel condimento per un attimo, poi unite il prezzemolo mondato, lavato e tritato finemente.
3. Unite la carne e fatela rosolare; salate, pepate, poi spruzzatela con il vino e con il Marsala. Fate sciogliere il dado in una tazza di acqua calda e quando i vini saranno evaporati, versatela nella casseruola.
4. Coprite il recipiente e fate cuocere lentamente per circa un'ora. Nel frattempo sbucciate le castagne ormai cotte, privatele anche della pellicina interna, e dopo circa un'ora di cottura, unitele alla carne. Lasciatele insaporire per una decina di minuti, quindi unite la panna e lasciate su fuoco basso ancora 6/7 minuti.