

Arrosto con castagne

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1200 g carne di vitello per arrosto
1 cipolla
1 spicchio aglio
2 foglie alloro
1 bicchierino rum
1 bicchiere vino bianco secco
25 castagne lessate e sbucciate
olio d'oliva
burro
2 mestoli brodo
1 bicchiere latte
sale
pepe

Preparazione

Fate rosolare in un tegame con olio e burro la carne, la cipolla e l'aglio tagliati a fette. Quando sarà ben dorato, bagnatelo con il rum, e quindi con il vino; lasciate evaporare, salate e pepate, aggiungete l'alloro, il brodo ed il latte. Continuate la cottura per circa 1 ora e 1/2, togliete dal tegame l'arrosto, affettatelo e tenetelo in caldo. Filtrate il sugo di cottura, unite le castagne lessate e fate cuocere per circa 5 minuti. Servite le fette irrorate con il sugo e guarnite con le castagne.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>