

SPEZZATINO DEL BOSCO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di spezzatino di vitello,
- 60 castagne pulite,
- mezzo litro latte,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 rametto di rosmarino,
- prezzemolo tritato a piacere,
- paprika a piacere,
- 25 cl di vino bianco,
- 10 cl di brandy,
- 50 cl di brodo di carne,
- sale e pepe.

Il consiglio:

facendo arrostitire le castagne nel forno (sotto il grill ad alta temperatura), diventa più facile grattar via la pellicina che le ricopre.

In una terrina mettere a bagno nel latte le castagne pulite mezz'ora prima di cominciare la preparazione del piatto. In una pentola capiente far scaldare l'olio, unire la cipolla pelata e tritata finemente, quindi la carne e lasciar rosolare per qualche minuto. Aggiungere le castagne, bagnare con il brandy e far evaporare a fuoco lento. Irrorare poi con il vino bianco. Quando si è asciugato, insaporire aggiungendo il prezzemolo e il rosmarino sfogliati. Bagnare con il brodo, salare, spolverare la paprika e cuocere molto lentamente fino a quando la carne non sia diventata morbida.