

ARROSTO DI MAIALE CON CASTAGNE



Ingredienti: un pezzo di lonza di maiale cruda, castagne secche, lardo, finocchio selvatico, aglio, alloro, latte, pepe nero, brandy, spago da cucina.

Preparazione: Prendete la lonza di maiale; avvolgetela con fettine sottili di lardo e legatela con spago da cucina. Mettetelo in casseruola di terracotta con il finocchio selvatico, l'aglio, l'alloro, il latte, il pepe nero ed il brandy. Lasciate marinare bene per qualche ora; mettete in una teglia da forno insieme alle castagne secche (messe in acqua tiepida e fatte rinvenire per una notte) e cuocete a 180°C per 90 minuti aggiungendo lentamente e regolarmente il liquido della marinatura. Se l'arrosto tendesse a seccarsi occorre coprirlo preventivamente con stagnola (al limite aggiungete un poco di acqua e latte).