

Arrosto semplice con castagne

INGREDIENTI per 4 persone

1200 grammi 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 tutto 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