

Brasato ai Porcini con castagne



Ingredienti per 4 persone:

1 kg di spalla morbida di manzo, 150 gr di funghi porcini secchi, 240 gr di polpa di pomodori pelati, una cipolla, 50 gr di lardo aromatizzato in marna dalla macelleria

" Magri Bruno", 20 gr di burro, 20 gr di farina. Brodo, rosmarino, salvia, alloro, sale.

Per la purea di castagne: 1 kg di castagne, mezzo litro di latte, 30gr di burro, una foglia di salvia e una di alloro, semi di finocchio, cannella in polvere, noce moscata, sale.

Procedimento di cottura:

- Mettete a bagno i funghi per mezz'ora in acqua calda.
- Tritate la cipolla, il lardo, il rosmarino, salvia e alloro e fateli rosolare in una casseruola pesante con il burro.
- Infarinate la carne di spalla, unitela al soffritto e fate prendere colore a fuoco medio e cuocete per un'ora.
- Schiacciate i pomodori e uniteli alla carne insieme ai funghi scolati e alla loro acqua filtrata, salate e incoperchiate cuocendo a fuoco dolcissimo per 2/3 ore, rigirando di tanto in tanto aggiungendo brodo, se necessario.
- Per le castagne: incidete le castagne e fatele bollire per 30 minuti in abbondante acqua salata con alloro, salvia e semi di finocchio. Cotte fatele sgocciolare e Sbucciatele.
- Fate bollire il latte e unitevi le castagne, aggiungendo un pizzico di cannella e sale
- Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché il latte non si sarà ridotto di 2/3.

- Frullate il tutto e rimettete il composto nella casseruola facendolo addensare a fiamma dolce , mescolando in continuazione.
- Levate il tutto dal fuoco, aggiungete il burro e spolverizzate il composto con noce moscata
- Tagliate La carne, ponendola su un piatto di portata irrorandola con il sugo dei funghi
Servite con la purea di castagne.