
Arista di maiale con castagne caramellate

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Arrostite, bollite, al forno o ridotte in farina, le castagne, sono sempre gradite da tutti. Per la cottura in forno o per la cottura direttamente sulla brace è bene utilizzare le castagne grandi, mentre quelle piccole sono ottime lessate. Le castagne possono essere servite dall'antipasto al dolce. Si potrebbe iniziare con del lardo di Colonnata servito accanto a castagne lessate ed imperlate di miele di acacia. Proseguire poi con delle tagliatelle realizzate con farina di castagne, gratinate in forno con una salsa a base di bechamel, speck e parmigiano. Le castagne sono anche molto adatte ad essere abbinare ai secondi piatti, soprattutto se vanno ad integrare un ripieno per volatili o come base per una salsa da irrorare su arrosti di maiale. Il castagnaccio, dolce tipico toscano ed il calorico ma di nota bontà, Mont Blanc con gli immancabili Marròn Glasé, chiuderebbero egregiamente un menù indimenticabile, tutto a base di castagne. Ingredienti (6 persone) 1 arista di maiale di circa 1 chilo, 25 castagne, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere abbondante di rum, brodo di verdure, 100 grammi di pancetta tagliata a fettine, 2 cucchiaini di miele di acacia, 1 cucchiaino da caffè di senape, q.b. di sale e di pepe. Preparazione Lessare le castagne private della buccia e, dopo la cottura, eliminare la pellicola. In un tegame mettere 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva con carota, sedano e cipolla, tutti tritati finemente, rosolarvi l'arista di maiale in ogni sua parte (per farla sigillare e bloccare tutti gli umori all'interno in modo da renderla più saporita). Quando la carne sarà ben rosolata, versarvi 7 castagne lessate, bagnare con poco meno di mezzo bicchiere di rum, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, regolare di sale e di pepe, quindi abbassare nuovamente il fuoco e girare la carne. Bagnare con del brodo di verdure e portare a cottura, ci vorranno non meno di altri 40 minuti, aggiungere altro brodo se necessario. Quando l'arista sarà cotta, toglierla dal tegame e farla intiepidire per procedere con facilità al taglio delle fettine. Nel tegame con il fondo di cottura, mettere due cucchiaini di miele, uno di senape, due pezzetti di zenzero, uno spruzzo di rum e le rimanenti castagne, romperne quattro - cinque e schiacciale con la forchetta, in fine versarvi la pancetta tagliata a julienne. Servire l'arista tagliata a fettine con la salsa di castagne caramellate, decorare con la pancetta e le