

## Arrosto di maiale con funghi e castagne

*L'arrosto di maiale con funghi e castagne è una ricetta autunnale ideale da preparare per il pranzo della domenica.*



Oggi ti proponiamo una **ricetta autunnale molto semplice da preparare**, ma gustosa e perfetta da portare in tavola per il pranzo della domenica. Noi abbiamo aggiunto all'**arrosto di maiale** i funghi champignon e le castagne, ma puoi scegliere più tipi di funghi, come i porcini, i cardoncelli o i pioppini. A fine cottura, puoi decidere di frullare una parte delle verdure per ottenere una salsa. Accompagna l'arrosto di maiale con funghi e castagne con del pane integrale o delle patate cotte in forno.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 60 min.**

### Ingredienti per 4 persone

600 g di arista di maiale

**200 g di castagne cotte a vapore Despar Vital**

500 g di funghi champignon

1 gambo di sedano

1 carota

Mezza cipolla

**Mezzo bicchiere di vino bianco Despar**

**30 g di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**

1 ramo di rosmarino

4 foglie di salvia

1 pizzico di noce moscata

1 pizzico di sale e pepe

### Procedimento:

1. Pulisci i funghi champignon, lascia interi i più piccoli e dividi a metà o in quattro parti i più grandi; lega la carne con uno spago da cucina.
2. Taglia grossolanamente la cipolla, il sedano e la carota.
3. Condisci la carne con la noce moscata, il sale e il pepe, massaggiandola con le mani.
4. Trita finemente la salvia e il rosmarino. Versa l'olio in una casseruola dal fondo spesso, aggiungi le erbe aromatiche, il sedano, la carota e la cipolla; lascia insaporire 5 minuti, regolando di sale e pepe.
5. Aggiungi la carne e lasciala rosolare su tutti i lati 5 minuti circa poi sfuma con il vino bianco.

6. Aggiungi una tazza di acqua calda e copri con un coperchio; prosegui la cottura a fiamma moderata circa 30 minuti.

7. Aggiungi ora i funghi e le castagne, regola di sale e pepe e prosegui la cottura circa 20 – 25 minuti, senza coperchio. A fine cottura le verdure devono risultare non acquose, se necessario, prolunga la cottura di qualche minuto. Lascia riposare la carne 10 minuti prima di tagliarla.