STUFATO DI BUE CON CASTAGNE

Ingredienti:

- Carne di bue per stufato tagliata a dadini kg. 1,
- castagna mezzo chilo,
- pancetta 100g.,
- 100g. di prosciutto cotto,
- un dado per brodo,
- cipolla grossa una,
- 2 chiodi di garofano,
- vino rosso 200ml.,
- qualche cucchiaio di farina,
- buccia di arance,
- origano,
- timo,
- olio di mais,
- sale e pepe.

Sbucciate le castagne, cuocetele in acqua, a fuoco vivo, per alcuni minuti, poi pelatele e tenetele da parte. Soffriggete la cipolla in poco olio, unite il prosciutto e la pancetta a fettine, le erbe aromatiche, la buccia d'arancia e i chiodi di garofano. Lasciate cuocere il tutto per qualche minuto. Unite la carne insaporita con sale e pepe e passata leggermente nella farina. Quando sarà ben rosolata, versate il vino e 1/4 di litro di brodo caldo: cuocete per mezz'ora con coperchio. Unite le castagne e fate cuocere per altri 30 minuti al massino.
Aggiustate di sale e servite.