COPPA DI MAIALE ALLO SPECK CON CASTAGNE E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone:

1,2 kg di coppa di maiale,
120 g di speck a fettine,
150 g di castagne arrostite,
2 rametti di salvia e di rosmarino,
3 rametti di mirto,
2 spicchi d'aglio,
un litro di birra,
20 g di burro,
un cucchiaino di farina,
sale,
pepe in grani.

Per le castagne con la pancetta:

800 g di castagne,
150 g di cipolline,
olio,
120 g di pancetta a dadini,
2 foglie di alloro, 1 mestolo di brodo, sale.

Tritate grossolanamente le foglie di salvia e di rosmarino con gli spicchi d'aglio; tenete da parte metà del trito e mettete il resto in una terrina con qualche grano di pepe pestato, unite la carne, versatevi sopra la birra e lasciatela marinare per un paio d'ore, girandola di tanto in tanto.
Sbucciate le castagne e spezzettatele.
Scolate la carne dalla marinata e asciugatela con carta assorbente da cucina; incidetela in profondità con un taglio longitudinale in modo da ottenere una tasca e farcitela con il rimanente trito di erbe e le castagne spezzettate.
Salatela moderatamente, avvolgetela nelle fettine di speck, appoggiatevi sopra i rametti di mirto e legatela con qualche giro di spago, racchiudendo sia lo speck sia il mirto.
Rosolate la carne in una casseruola, copritela con un foglio di alluminio e cuocetela in forno a 180° per un'ora e mezzo, bagnandola di tanto in tanto con un po' della birra della marinata passata da un colino.
A fine cottura mettete la carne su un piatto e tenetela in caldo.
Impastate il burro con la farina e incorporatelo al fondo di cottura; fatelo addensare a fuoco basso, mescolando, e versatelo sulla carne.
Servite con un contorno di castagne e pancetta.
Incidete le castagne e arrostitele nel forno, poi sbucciatele.
Tagliate a spicchi le cipolline borettane e fatele soffriggere con poco olio e la pancetta. Unite le castagne e l'alloro e lasciate insaporire per una decina di minuti, bagnando, se serve, con un mestolino di brodo.
Alla fine regolate di sale.