CAVOLINI DI BRUXELLES CON CASTAGNE E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di cavolini di Bruxelles,
- 500 g di castagne,
- 250 g di pancetta,
- 60 g di burro,
- 8 cucchiaini di brodo di pollo,
- 50 g di pangrattato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Fate bollire una grande pentola di acqua.

Fate due tagli a croce sulla buccia delle castagne e fatele bollire per venti minuti.

Nel frattempo, mondate i cavolini di Bruxelles praticando un'incisione alla base di ognuno.

Gettateli in acqua bollente salata e fateli cuocere per venti minuti.

Devono essere cotti ma non sfatti.

Togliete le castagne con la schiumarola e pelatele, togliendo anche la pellicina interna.

Fate scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Tagliate la pancetta a dadini.

Fate fondere 25 g di burro in una padella e rosolate la pancetta finché è dorata e croccante.

Aggiungete le castagne sbucciate e lasciate per due minuti nel burro a fuoco lento.

Togliete dal fuoco.

Ungete una pirofila con 10 g di burro.

Scolate i cavolini e mettetene metà nella pirofila, coprite con pancetta e castagne, poi con il resto dei cavolini.

Salate leggermente, pepate e cospargete di noce moscata.

Versatevi sopra il brodo, il pangrattato e infine il resto del burro a fiocchetti.

Infornate e fate cuocere per quindici minuti.

Spegnete allora il forno, accendete il grill e fate dorare per qualche minuto.

Servite subito.