ARROSTO CON CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di carne di vitello per arrosto
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di alloro
- 1 bicchierino di rum
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 25 castagne lessate e sbucciate
- olio d'oliva
- burro
- 2 mestoli di brodo
- 1 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Fate rosolare in un tegame con olio e burro la carne, la cipolla e l'aglio tagliati a fette.
Quando sarà ben dorato, bagnatelo con il rum, e quindi con il vino; lasciate evaporare, salate e pepate, aggiungete l'alloro, il brodo ed il latte.
Continuate la cottura per circa 1 ora e 1/2, togliete dal tegame l'arrosto, affettatelo e tenetelo in caldo.
Filtrate il sugo di cottura, unite le castagne lessate e fate cuocere per circa 5 minuti.
Servite le fette irrorate con il sugo e guarnite con le castagne.