



PENNUCCE AL BRASATO DI CASTAGNE

lacucinadellostregone.blogspot.it



Ingredienti:

400 g di Pennucce
100 g di pane raffermo
100 g di castagne lesse
3 bicchieri di vino
200 g di fave
1/2 cipolla bianca
1 grossa carota
1 costa di sedano
1 uovo
prezzemolo
sale
pepe
Olio di Oliva DANTE

Preparazione:

Lessare e pulire dalle pellicine le castagne e unirle in un mixer con mollica di pane raffermo, impastare il tutto amalgamandoli con l'aiuto di un uovo, sale prezzemolo e pepe, e farne delle polpettine. Tenerle da parte. Fare un trito sottile con la cipolla, il sedano e la carota e metterli in una casseruola da forno con 2 cucchiari di olio, salare e pepare quindi lasciarli in forno per 10 minuti. Trascorso questo tempo unire le polpette di castagna le fave e il vino e far cuocere lentamente a 150°, per circa 30 minuti. Cuocere in abbondante acqua salata le pennucce appena pronte saltarle nella casseruola con il brasato, lasciarle insaporire e servire caldissime in tavola.