

**Spezzatino di vitello ai  
funghi, speck e castagne  
cotto in Tajine**



Tajine [Wald Domus Vivendi](#), linea [Sapore e Benessere](#)

Mamma mia quest'anno ho visto i prezzi delle castagne...assolutamente alle stelle!

L'altro giorno al mercato non ho resistito...proprio un pugno le ho volute comunque comprare.

Ricordo quando da ragazzina andavamo a castagne con l'oratorio o con la scuola...era bello fare queste gite domenicali in gruppo, con le amiche di un tempo, spensierate più che mai e piene di voglia di ridere e divertirci.

La destinazione era qualche paesino di montagna, senza andare ad altezze elevate, solitamente nel varesotto, dove ci inoltravamo in qualche bosco alla ricerca delle amate e preziosissime castagne. Quante mani bucate per scostare i ricci e trovare i piccoli tesori fra le foglie umide, il terriccio e l'erba fradicia di rugiada; quante risate e poi che bello controllare tutti i nostri sacchetti e vedere chi ne aveva raccolti di più...e che bella soddisfazione tornare poi a casa con i pesantissimi sacchetti pieni pieni!

Adoravo le caldarroste e appena potevo me ne compravo un cartoccio...ricordo che all'oratorio si vendevano poi durante qualche festa e non resistevo...mia mamma quelle che portavo a casa le lessava o le cuoceva in pentola a pressione: eran buone sì, ma volete mettere una castagna lessa con una fumante caldarrosta? No, non c'è assolutamente paragone!

Queste scampagnate sono impresse nella mia mente e rimangono fra i più bei ricordi della mia esistenza...ne è passato di tempo, ma ricordo ancora certi particolari di queste gite, come se fossero state ieri.

Ora sono un pò vecchiotta e sinceramente con la schiena messa così, stare abbassata per cercare le castagne mi ridurrebbe a dover stare a letto per una settimana...tant'è che mi accontento di quelle che trovo al mercato...

...però davvero questa volta mi sembravano troppo, troppo care...



Quando tornata a casa ho guardato il misero bottino, mi son

detta: "si ma adesso con questa pochezza che ci faccio?!"

Lì per lì mi era venuta voglia di impiegarle in un dolcino...ma...no, erano davvero poche.

Così ho pensato di impiegarle in uno spezzatino dal gusto un pò "montanaro"...funghi, speck, castagne...ma sì, dai son tutti sapori che ci stanno alla grande!

Proviamo.....

Ormai ho scoperto la Tajine per le mie cotture di questo tipo di piatti...sì, lo ammetto, non sono piatti particolarmente esotici o etnici, i miei son sempre molto legati alla tradizione e al gusto che prevale nei menù della mia famiglia; però questa pentola permette, per le lunghe cotture, di ottenere un risultato assolutamente strepitoso.

Carne cotta a puntino, morbidissima e tenera come non mai!

[Questa](#) di Wald poi è assolutamente comodissima...va direttamente sulla fiamma, non serve metterla a bagno e quant'altro...a me ha stupito assolutamente!

Già avevo avuto modo di sperimentarlo [qua con una versione più fresca ed estiva di spezzatino.](#)

Questa ricetta invece è bella robusta, perfetta per la stagione, direi...





Ingredienti:

per tre persone

450 g spezzatino magro di vitello

70 g speck a dadini

350 g champignons nocciola

una quindicina di castagne sbucciate e cotte al vapore

farina bianca q.b

2 cucchiaini di olio extravergine

1 noce di burro

1 cipollotto bianco

mezza carota

50 ml marsala

brodo mezzo litro circa

sale e pepe nero macinato al momento

Preparazione:

Per prima cosa infarinare bene i dadi di carne, scuotendo la farina in eccesso.

Nella tajine SENZA COPERCHIO mettere olio e burro insieme al cipollotto tritato finissimamente ed un cucchiaino d'acqua; rosolare per qualche minuto e poi aggiungere la carota a dadini piccolissimi e lo speck.

Rosolare ancora per qualche minuto a fiamma vivace, unire la carne e sfumare col marsala.

Aggiungere i funghi champignons ben puliti e affettati sottilmente, salare e pepare a piacere e cuocere ancora senza coperchio per 6/7 minuti in modo da fare appassire un pò i funghi.

A questo punto versare un paio di mestolini di brodo caldo, mettere il coperchio alla Tajine, ed iniziare la vera e propria cottura, a fiamma bassa, per circa una quarantina di minuti, controllando ogni tanto per mescolare con un cucchiaino di legno e per aggiungere se necessario ancora del brodo: la carne deve rimanere con un pò di morbido sughetto, non deve asciugare troppo.

Trascorso questo tempo, aggiungere le castagne, richiudere la Tajine e continuare la cottura ancora per una decina di minuti.

Spegnere e servire lo spezzatino...ottimo con del fumante purè (noi l'abbiam mangiato così!) oppure con una morbida polenta, con del riso bollito, insomma come preferite...anche da solo con un buon pane a fare da scarpetta!





*Pensieri e pasticci - 2014*



Un perfetto "piatto comfort food" per le pigre mattinate

domenicali di questa stagione, quando ci si alza un pò più tardi e, dopo aver fatto colazione, si ha voglia di oziare in pigiama senza fare nulla di particolare se non prendersela comoda comoda.

Della stagione fredda amo trovarmi e ritagliarmi questi spazi un pò pigrotti, anche se ultimamente fra un impegno e l'altro, riesco con difficoltà a dedicarmi qualche momento come questo, ahimè!

Confido nelle festività natalizie che, sembrano ancora lontane ma in realtà son sicura che arriveranno in un baleno!

...mamma mia, il tempo vola, sob...

Buon lunedì, un abbraccio e a presto!

*Simona*