

*les nostres***RECEPTES**

Costella de porc amb castanyes

Ingredients per a 4 persones:

- 1 kg de costella de porc ■ 2 grans d'all ■ 2 cebes mitjanes ■ Sal
- 2 tomàquets ■ 1/2 kg de castanyes ■ Oli d'oliva ■ Pebre negre
- Aigua ■ 2 cullerades d'ametlla torrada ■ 2 carquinyolis o 2 galetes

Preparació:

- 1** Bulliu les castanyes durant 20 minuts aproximadament i peleu-les. Si són velles, caldrà que es coguin més estona ja que la castanya haurà perdut l'aigua i s'haurà de rehidratar.
- 2** Salpebreu la costella i enrossiu-la en una cassola. Reserveu.
- 3** A la mateixa cassola feu un sofregit de ceba, all i tomàquet fins que quedi ben confitat.
- 4** Poseu-hi de nou la costella i tireu-hi aigua o caldo. Feu-ho coure a foc suau durant 1 hora i quart aproximadament.
- 5** A mitja cocció, afegiu-hi les castanyes i deixeu-ho acabar de coure fins que la carn estigui ben tova.
- 6** Proveu-ho de sal i afegiu-hi la picada d'ametlles, l'all i els carquinyolis o les galetes.
- 7** Pareu el foc i deixeu-ho reposar una estona per barrejar tots els sabors.



De castanyes en podeu trobar en conserva o congelades, i podeu guanyar el temps de pelar-les, encara que no serà el mateix.