



Tunisia -Vitello alla tunisina - [Visualizza sul sito](#)  
di Happy fairy

secondo piatto - cerne - castagne - ceci - Tunisia

Ingredienti:

700 g di carne di vitello tagliata a cubi

300 g di castagne secche

100 g di ceci

1 cucchiaino di uva sultanina ammorbidita

zucchero

un pizzico di cannella in polvere

olio

sale

pepe

Lavate le castagne ed i ceci e metteteli in ammollo in acqua tiepida per 12 ore. Passato questo lasso di tempo, scaldate l'olio in un tegame e fatevi rosolare la carne. Intanto scolate le castagne ed i ceci ed unite anche questi alla carne. Coprite tutto a filo con dell'acqua e portate ad ebollizione. A questo punto, riducete il calore, incoperchiate e lasciate cuocere lentamente per circa 2 ore. A metà cottura unite dello zucchero (la punta di un cucchiaino), il sale, il pepe, l'uvetta sultanina ben strizzata e la cannella. Quando la carne sarà cotta ed il sugo sarà diventato denso, potete impiattare e servire.