

11 Μαρτίου 2023

Στιφάδο με Κάστανα του γ. Προδρόμου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 1/2 κιλό κάστανα
- 3 κιλά κρεμμύδια μικρά (στιφάδου)
- 1 σκόρδο
- 2 φλιτζάνια λάδι
- 1 φλιτζάνι ξύδι
- 2 κουτιά ντοματάκια
- 6-7 φύλλα δάφνης
- 1 κουταλιά αλάτι
- 10 κόκκοι πιπεριού
- Λίγη κανέλα σε ξύλο

Μισό μοσχοκάρυδο

5-6 γαρύφαλλα

Μισό κουταλάκι πιπέρι

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα κρεμμυδάκια και τα βάζουμε σε νερό με αλάτι. Τα τρυπάμε το καθένα σε δύο σημεία με μικρό πιρουνάκι. Ζεματάμε τα κάστανα και προσπαθούμε να τα καθαρίσουμε από τη φλούδα και το χνούδι τους χωρίς να τα διαλύσουμε. Τακτοποιούμε τα κρεμμύδια σε κατσαρόλα, μαζί τα κάστανα και όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ρίχνουμε 2 ποτήρια νερό και βάζουμε το σκεύος στη φωτιά. Μόλις βράσει, για 5-10 λεπτά χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για μιάμιση ώρα ακόμη.

Πηγή: monastiriaka.gr