

MINESTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150

Castagne fresche gr. 200

Burro gr. 25

Latte lt. 0,5

Sale q.b.

Aromi (alloro, salvia e prezzemolo)

PROCEDIMENTO

Sbucciate le castagne e mettetele ad ammorbidire in acqua tiepida, in modo che si possa togliere facilmente anche la seconda pellicina.

Ponete le castagne in una pentola con due litri d'acqua, salatele e fatele bollire con gli aromi, a fuoco medio, per circa due ore e mezza, quindi aggiungete il riso e rimuovete le foglie degli aromi.

Quando questo sarà a metà cottura, unite il latte e il burro.

A cottura completata la minestra deve risultare molto cremosa e densa.

Aggiustate di sale e pepe.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

