

# 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 ◆◆◆

