

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Busecchina

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

600 g di castagne secche

### PREPARAZIONE

**1** Mettete a bagno le castagne la sera precedente; l'indomani privatele della pellicina, aiutandovi con uno spazzolino o con la punta di un coltello.

Ponete una pentola sul fuoco, mettete le castagne e copritele di acqua, poi lessatele a fuoco lento, per non spaccarle e fate in modo che l'acqua si riduca parecchio trasformandosi in un brodo dolce e colorato.

Se le castagne sono ammorbidite toglietele dal bollore e servitele subito calde, in coppette o tazze con il loro brodo di cottura.