

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Castagne al burro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

35-40 castagne fresche
1 gambo di sedano
1 cucchiaino di estratto di carne
1/2 cucchiaino di zucchero
burro e sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Togliere le bucce alle castagne, mettetele in una teglia con acqua, sale, zucchero, mettetele sul fuoco e portate ad ebollizione, quindi aggiungete il burro e l'estratto di carne.
- 2 Fate cuocere per circa un'ora.