

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagne flambé

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di castagne 5 cucchiaini di zucchero 1
bicchiere di grappa

PREPARAZIONE

- 1 Incidete con un coltello la buccia delle castagne e arrostitele nella classica padella bucherellata. Quando saranno cotte sbucciatele e mettetele in una padella di ferro calda; cospargetele con lo zucchero e irroratele con la grappa riscaldata. Date fuoco alla grappa e servite subito.