

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.