

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Contorno per carni arrosto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400g di castagne

1 carote

1-2 spicchi d'aglio

timo e alloro

PREPARAZIONE

- 1** Sbucciate le castagne e terminate di cuocerle al vapore; a metà cottura dell'arrosto aggiungete una salsa fatta di carote, cipolla, timo, alloro e uno o due spicchi d'aglio tritati.
- 2** A termine cottura aggiungete le castagne alla salsa e lasciate ancora in forno per 5 minuti.