

SECONDI PIATTI

# Frittata di castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

300g di castagne  
6 uova  
3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato  
2 cucchiaini di latte  
sale e burro q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate le castagne in acqua salata, sbucciatele e passatele al setaccio. Sbattete le uova con il sale, unite il latte, il formaggio e il purè di castagne.  
Sciogliete una noce di burro in una padella antiaderente, versatevi sopra il composto e cuocete finchè la frittata sarà dorata da entrambi i lati.