

SECONDI PIATTI

# Frittelle di castagne con lardo

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 350g di castagne fresche
- 150g di lardo
- 2 cucchiai di farina di frumento
- 2 cucchiai di latte
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 1 uovo
- 1 rametto di finocchio selvatico
- olio e sale q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Togliete la prima buccia alle castagne e lessatele in acqua salata con il rametto di finocchio. Quando saranno morbide, eliminate la seconda buccia e passatele al setaccio. Unite la farina, l'uovo, il latte, il cacao, un pizzico di sale e amalgamate bene. Scaldate in una padella abbondante olio d'oliva e adagiatevi il composto di castagne a cucchiaiate. frigate bene entrambi i lati, poi fate sgocciolare su carta assorbente. Servite con fettine molto sottili di lardo.