

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di castagne

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

250 g di castagne secche

25 cl di latte

100 g di riso

60 g di burro

sale

due foglie di alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere 250 g di castagne secche. Farle bollire per 10 minuti, poi buttare l'acqua. Rimettere a bollire con altra acqua e 1/4 di latte e due foglie di alloro. Lasciar cuocere quanto basta. Aggiungere 100 g di riso, il sale e 50 g di burro.