

PRIMI PIATTI

Polenta di castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina di mais
100 g di farina di castagne
100 g di castagne secche
1/2 l di latte
4 noci di burro
sale

PREPARAZIONE

1 Lasciate le castagne secche per 2 ore in ammollo nel latte, poi fatele lessare nello stesso latte per alcuni minuti.

A parte, ponete sul fuoco una pentola con 1 1/3 litri d'acqua, portatela ad ebollizione, salatela, versate la farina di mais e quella di castagne a pioggia e, rimestando con l'apposito cucchiaino di legno, fate cuocere 45 minuti.

Infine unite alla polenta il latte, le castagne secche cotte precedentemente, il burro e servite bollente.