

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.