

PRIMI PIATTI

Riso e castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Riso integrale (50 g a persona)
castagne sbucciate e pelate (60 g a persona)
latte intero fresco
burro
sale marino integrale
cannella.

PREPARAZIONE

- 1 Per questa minestra antica, metà riso e metà castagne, servono castagne dolci, anche piccole, che verranno fatte cuocere in acqua abbondante dopo essere state pelate, con l'aggiunta di poco sale e finocchio in semi. A cottura quasi conclusa aggiungere latte a piacere e un fiocco di burro. Sui piatti aromatizzare con cannella.