

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.