

ANTIPASTI E SNACK

# Sformato di fagioli e castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

Fagioli secchi e castagne (uguale quantità)  
cipolla  
prezzemolo  
zenzero in polvere  
peperoncino  
olio extravergine d'oliva  
sale  
semi di finocchio  
santoreggia.

## PREPARAZIONE

**1** Far cuocere, dopo averli messi a bagno, i fagioli. Le castagne si possono cuocere in un tegame di coccio con alloro e finocchiella, e poi sbucciare e pelare.

Passare al passaverdure fagioli e castagne, far imbiondire una cipolla in poco olio, con le erbe aromatiche e i sapori. Tritare anche questo condimento e poi amalgamarlo

nell'impasto.

- 2 Lasciare sul fuoco l'intero composto, finchè non diventerà asciutto e corposo. Infine, dar forma di budino e farlo freddare bene in frigorifero prima di servire.