

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verdura di castagne e mele

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Lardo (o olio d'oliva)
cipolle
500 g di castagne
2 o 3 mele
sale

PREPARAZIONE

- 1 Ponete a fuoco una casseruola con lardo (o olio d'oliva) e cipolle tagliuzzate; quando la cipolla è ben rosata aggiungete le castagne sbucciate e pelate, mescolate e lasciate cuocere a casseruola aperta.
A cottura avanzata e le castagne si sono rammollite, aggiungete di quando in quando un po' d'acqua, due o tre mele tagliuzzate e salate.