

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa alle castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1kg di castagne sbucciate
1 cucchiaino di zenzero in polvere
sale
timo
alloro
pane integrale
paprica

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le castagne sbucciate in un tegame e ricopritele di acqua tiepida, spolverizzatele con lo zenzero, col sale e aggiungete un poco di timo e due foglie di alloro.
- 2 Una volta cotte, passate le castagne col proprio brodo nello schiacciapatate e versate la zuppa su crostini di pane. Si può aggiungere un filo d'olio.