

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

50-60 castagne arrostate  
brodo di carne  
2 tuorli d'uovo  
prezzemolo.

## OPPURE

1 cipolla intera  
50 g di sedano  
70 g di prosciutto crudo magro  
50 g di lardo (o pancetta)  
50 g di burro  
800 g di passato o di castagne bollite  
1 bicchiere di vino rosso  
1 litro di brodo vegetale

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate le castagne arrostate e cuocetele a fondo in brodo di carne; passatele e aggiungete due tuorli d'uovo e prezzemolo. Amalgamate il tutto e versatevi il brodo di cottura delle castagne. Servite caldo.

Variante: Tritate la cipolla intera, il sedano, il prosciutto crudo magro, il lardo e mescolate bene in padella soffriggendo con il burro; aggiungete il passato o le castagne bollite sbucciate e tritate; unite il vino rosso e fate cuocere per 5 minuti; aggiungete il brodo vegetale leggero; lasciate cuocere un'ora, Servite la zuppa calda.