

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Castagne al burro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 35-40 castagne fresche
- 1 gambo di sedano
- 1 cucchiaino di estratto di carne
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- burro e sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1** Togliere le bucce alle castagne, mettetele in una teglia con acqua, sale, zucchero, mettetele sul fuoco e portate ad ebollizione, quindi aggiungete il burro e l'estratto di carne.
- 2** Fate cuocere per circa un'ora.