DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagne e latte

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

300 g di castagne secche

1/2 l di latte

1/2 l di acqua

1 pizzico di cannella in polvere

sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno in acqua tiepida le "biline" cioè le castagne per almeno un paio di ore in modo che possiate togliere con facilità tutte le pellicine che le ricoprono. Quindi mettete a bollire in una casseruola l'acqua e il latte con un pizzico di cannella e uno di sale. Quando il liquido inizierà a bollire, buttatevi le castagne, moderate il fuoco e portate a cottura. Sono ottime servite con il loro brodo ma c'è anche chi, allungando in proporzione il liquido e quando le castagne sono cotte, vi butta 4 pugni di riso da minestra e consuma questo risotto dolce di castagne; oppure c'è chi butta 4 pugni di riso e mette al forno in una teglia imburrata come fosse una torta di riso.