

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Castagne flambé

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

1 kg di castagne 5 cucchiaini di zucchero 1  
bicchiere di grappa

## PREPARAZIONE

- 1 Incidete con un coltello la buccia delle castagne e arrostitele nella classica padella bucherellata. Quando saranno cotte sbucciatele e mettetele in una padella di ferro calda; cospargetele con lo zucchero e irroratele con la grappa riscaldata. Date fuoco alla grappa e servite subito.