

SECONDI PIATTI

Frittata di castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

300g di castagne
6 uova
3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
2 cucchiaini di latte
sale e burro q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le castagne in acqua salata, sbucciatele e passatele al setaccio. Sbattete le uova con il sale, unite il latte, il formaggio e il purè di castagne. Sciogliete una noce di burro in una padella antiaderente, versatevi sopra il composto e cuocete finchè la frittata sarà dorata da entrambi i lati.