

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

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



INGREDIENTI

250 g di castagne secche

25 cl di latte

100 g di riso

60 g di burro

sale

due foglie di alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere 250 g di castagne secche. Farle bollire per 10 minuti, poi buttare l'acqua. Rimettere a bollire con altra acqua e 1/4 di latte e due foglie di alloro. Lasciar cuocere quanto basta. Aggiungere 100 g di riso, il sale e 50 g di burro.