

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verdura di castagne e mele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

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



INGREDIENTI

Lardo (o olio d'oliva)

cipolle

500 g di castagne

2 o 3 mele

sale

PREPARAZIONE

1 Ponete a fuoco una casseruola con lardo (o olio d'oliva) e cipolle tagliuzzate; quando la cipolla è ben rosata aggiungete le castagne sbucciate e pelate, mescolate e lasciate cuocere a casseruola aperta.

A cottura avanzata e le castagne si sono rammollite, aggiungete di quando in quando un po' d'acqua, due o tre mele tagliuzzate e salate.