

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di castagne all'issopo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

500 g di castagne  
una cipolla  
80 g di prosciutto crudo a dadini  
2 foglie d'alloro  
1 rametto di issopo  
sale  
brodo di vitello  
100 ml (circa 1/2 bicchiere) di panna fresca  
crostini di pane dorati al burro

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate le castagne e sbucciatele. Mettetele in una pentola con una cipolla (piccola) tagliata a fette, il prosciutto crudo a dadini, due foglie d'alloro ed un rametto di issopo (pianta officinale).

Saltate e fate cuocere fino a quando le castagne saranno tenerissime; scolatele

recuperando il brodo di cottura; passatene la metà al passaverdura e rimettete il tutto in pentola con l'acqua di cottura ed un litro di brodo di vitello leggero.

Fate bollire per 15-20 minuti ed infine unite la panna fresca. Servite con crostini di pane dorati al burro.