FRITTATA DI CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova,
- 18 castagne arrosto,
- 1cucchiaio di brandy,
- 1 presa di cannella,
- 20 g di burro,
- sale.

Pulire le castagne arrosto eliminando la buccia esterna e la pellicina.
Tritare finemente.
Sbattere le uova, salarle e profumarle con un pizzico di cannella in polvere.
Unire le castagne alle uova e insaporire con il brandy.
In una padella far sciogliere 20 g di burro, quindi versare le uova e lasciar cuocere.
Generalmente questa frittata viene servita calda.
Preferendo servire la frittata fredda, aggiungere due uova, qualche castagna e utilizzare una padella dai bordi alti per aumentarne lo spessore.