

MINESTRA DI CASTAGNE E RISO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di castagne fresche,
- 230 g di riso vialone,
- 70 cl di latte,
- 40 g di burro,
- sale.

Far cuocere per due ore e mezza le castagne in abbondante acqua salata mescolando di tanto in tanto.
Unire il riso e portarlo a metà cottura mescolando spesso, versare il latte, aggiungere il burro.
Portare a termine la cottura del riso mescolando il tutto sovente.
A fine cottura la minestra deve risultare densa e cremosa.