

MINESTRA DI RISO E CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di castagne,
- 200 g di riso,
- prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 pizzico di sale.

Sbucciate le castagne e immergetele in acqua fredda per 1 notte.

Successivamente scolatele e mettetele in un tegame con 150 cl di acqua, 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale; lasciate cuocere per 2 ore.

Intanto tritate il prezzemolo e la cipolla, mettete il tutto in un tegame aggiungendo l'olio rimasto e lasciando soffriggere fino a che la cipolla non appassisca.

Quando le castagne hanno finito la cottura, unite il riso mescolando di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata del riso, aggiungete il soffritto e portate a termine la cottura.