

ZUPPA DI PORRI E CASTAGNE

Ingredienti per 8 persone:

- 750 g di castagne secche,
- 10 porri,
- 200 cl di latte,
- 125 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 2 foglie di alloro,
- 24 violette candite.

Mettete in ammollo le castagne per almeno 30 minuti.

Quindi bollitele per circa un'ora in acqua con due foglie d'alloro.

Nel frattempo fate stufare i porri mondati dalla parte verde, lavati, e tagliati a rondelle, in un tegame con 125 g di burro e mezzo bicchiere di vino.

Scolate le castagne, fatele insaporire per una decina di minuti nel sughetto di porri e ricoprite il tutto di latte.

Portate ad ebollizione.

Aggiungete poco sale e servite accompagnato dalle violette candite e dal formaggio grattugiato.

Naturalmente, al posto delle castagne secche si possono utilizzare quelle fresche, raddoppiando il peso.

Per sbucciarle incidetele prima con un piccolo taglio a croce quindi bollitele, scolatele e levate la pellicina finché sono ancora calde.