

CAVOLINI DI BRUXELLES E CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cavolini di Bruxelles,
- 300 g di castagne,
- burro,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 pizzico di sale.

Incidere le castagne e cuocerle per 10 minuti in acqua salata bollente, scolarle, sbucciarle e rimetterle a cuocere. Scolarle quando sono tenere.

In altra acqua salata bollente lessare i cavolini.

In una zuppiera mescolare le castagne e i cavolini.

Far fondere il burro, unire un pizzico di noce moscata e di sale e usare per condire cavolini e castagne.