

ZUPPA DI MARRONI

Ingredienti:

- Mezzo chilo di marroni (castagna di grosse dimensione),
- 2 litri di brodo,
- 200 g. di mollica di pane,
- 60 g. di burro,
- pepe,
- sale,
- crostini di pane fritto al burro.

Fate cuocere i marroni, dopo averli liberati dalla buccia e dalla pellicina, nel brodo, insieme con la mollica di pane. Passate tutto al setaccio, mettete in casseruola il burro, lasciate cuocere ancora una decina di minuti e servite con i crostini fritti.