

POLLO CON CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di castagne secche
- 1 pollo di 1500 g
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 porri tagliati a pezzetti
- 3 cucchiaini di sherry
- 6 cucchiaini di salsa di soia
- 3 pezzi di zenzero

In una pentola con acqua, fate cuocere le castagne a fuoco lento, per circa un paio d'ore.

Mettete il pollo in casseruola con l'olio e due tazze di acqua; portate a bollore, aggiungete i porri, lo sherry, lo zenzero, coprite e lasciate cuocere per 1 ora circa, finché il pollo è tenero.

Aggiungete le castagne con la loro acqua e lasciate il tutto sul fuoco, col coperchio, per altri due minuti.

Servite il piatto caldo.