



Mnesta d'castegne (minestra di castagne)

Mnesta d'castegne (minestra di castagne)

Ingredienti:

Acqua;
latte;
castagne secche;
burro;
sale;
riso.

Preparazione:

Far bollire per un'ora circa l'acqua con il sale e l'aggiunta di castagne secche e burro. Quando le castagne sono cotte, aggiungere il riso e il latte. Far cuocere per 10 – 15 minuti.

www.comune.locana.to.it