

Ingredienti: (Per 4 persone)

150 gr. di castagne

200 gr. di riso

prezzemolo

1/2 bicchiere di olio d'oliva

1 cipolla

sale

Preparazione:

Sbucciate le castagne e immergetele in acqua fredda per 1 notte. Successivamente scolatele e mettetele in un tegame con 1,5 litri di acqua, 2 cucchiaini d'olio e un pizzico di sale; lasciate cuocere per 2 ore. Intanto tritate il prezzemolo e la cipolla, mettete il tutto in un tegame aggiungendo l'olio rimasto e lasciando soffriggere fino a che la cipolla non appassisca. Quando le castagne hanno finito la cottura, unite il riso mescolando di tanto in tanto. A cottura quasi ultimata del riso, aggiungete il soffritto e portate a termine la cottura.