

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di castagne

150 grammi di riso

1 litro di latte

1 noce di burro

sale q.b.

Preparazione

Mettere le castagne secche a bagno, il giorno precedente.

Preparare in una pentola il latte allungato con due bicchieri d'acqua, salare ed aggiungere il burro. Portare ad ebollizione, aggiungere le castagne e far cuocere lentamente fino a che queste non diventino morbide. Per ultimo, far cuocere il riso nella minestra, terminare la cottura. Servire la minestra calda, deve risultare molto cremosa.