



CASTAGNA, NOCCIOLE E RAFANO

Ingredienti

20 castagne
1 lt di brodo vegetale
150 gr di parmigiano 36 mesi
150 gr di burro
20 nocciole toste sgusciate

Per il latte di rafano:

1 radice di rafano
200 ml di latte
200 ml di panna

Procedimento

Cucinare, portando quasi a ebollizione, la radice di rafano, il latte e la panna . Frullare con un frullatore a immersione e mettere da parte. Sbollentare le castagne (o utilizzare le caldarroste), spellarle e tritarle al coltello in piccole parti, come chicchi di riso. Scaldare una padella, mettere all'interno le castagne e man mano

aggiungere il brodo fino a raggiungere la cottura delle castagne. Nel frattempo tostare in padella le nocciole già sgusciate con una noce di burro.

Mantecare le castagne con burro e formaggio grattugiato. Servire con un filo d'olio e le nocciole.

Decorare con il latte di rafano.