



MINESTRA DI CASTAGNE E SALVIA

Ingredienti

400 gr di castagne lesse
1 lt di brodo vegetale
1 cipolla bianca
1 spicchio di aglio
Salvia
100 ml di panna fresca
1 limone
Burro
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Brasare le cipolle, in un paio di cucchiaini di olio con lo spicchio dell'aglio e le foglie di salvia, per circa 30 minuti a fiamma bassa.

Quando le cipolle saranno ammorbidite unire le castagne (tenerne qualcuna intera per la presentazione) e il brodo. Insaporire con sale e pepe e cuocere per 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Quando si sarà intiepidita frullare con un frullatore ad immersione.

Unire la panna acida e rimettere sul fuoco e, mescolando, cuocere a fiamma bassa per 5 minuti.

Rosolare in una padella con un cucchiaino di olio le castagne intere tritate grossolanamente insieme ad alcune foglie di salvia

Servire la minestra con le castagne rosolate e un filo di olio a crudo.