



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta e castagne



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 300 gr di pasta mista
- 30 castagne
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale

Preparazione Pasta e castagne

Passo 1.

Bollite le castagne per un'ora circa, quindi sbriciolatele.

Passo 2.

Conservate una parte dell'acqua di cottura.

Passo 3.

Preparate un soffritto con l'aglio e fatevi saltare le castagne.

Passo 4.

Aggiungete il prezzemlo tritato e qualche cucchiaio dell'acqua di cottura delle castagne.

Passo 5.

Fate cuocere la pasta in acqua salata.

Passo 6.

Una volta cotta, scolatela e mettetela nella pentola con il sugo di castagne.

Passo 7.

Fate cuocere insieme per qualche minuto.

Passo 8.

Condite con olio extravergine d'oliva.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)