

[RЯ]

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

Castagne all'ubriaco



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

75 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella forata o teglia, terrina di pyrex, canovaccio**

Ingredienti

- 1 kg di castagne
- 300 ml do vino rosso
- 3 foglie d'alloro

Preparazione Castagne all'ubriaco

Passo 1.

Cuocete le castagne, dopo averle incise, nell'apposita padella bucata con le foglie d'alloro, in alternativa potete cuocerle in forno a 200°C per mezz'ora.

Passo 2.

Imbevete uin canovaccio di vino ed avvolgetevi le castagne dopo averle sbucciate. Tenetele avvolte nel canovaccio, in forno a 60°C per mezz'ora.

Passo 3.

Servite fredde.

Note

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