



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

Busecchina



4 Persone

Minestre Categoria

facile Difficoltà

12 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola**

La busecchina è una tipica minestra lombarda le cui semplice ricetta ha origini medioevali. In origine veniva preparato il 31 gennaio per il giorno di Santa Savina.

Ingredienti

- ☐ 600 gr di castagne secche
- ☐ latte o panna
- ☐ sale

Preparazione Busecchina

Passo 1.

Sbucciate e mettete le castache in ammollo per una notte.

Passo 2.

Togliete la pelle alle castagne e mettetele in una pentola ricoprendole d'acqua, aggiustate quindi di sale.

Passo 3.

Fatele cuocere a fiamma bassa dino a che non siano ben morbide.

Passo 4.

Servitele in delle ciotole insieme al brodo che hanno prodotto, latte o panna.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 28/01/2020
- ✓ **Calorie:** 120 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (2 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)