



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

## **Risotto alle castagne**



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 300g di riso
- 300g di castagne
- 50g di burro
- 70 ml di cognac secco
- brodo di vitello
- maggiorana
- sale
- pepe

### **Preparazione Risotto alle castagne**

#### **Passo 1.**

Create una pastella fluida mescolando la farina di castagne con il latte e un pizzico di sale.

#### **Passo 2.**

Fate poi cuocere la pastella (versata a a cucchiai) in una padella con l'olio.

#### **Passo 3.**

Servite con ricotta fresca.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)