

MINISTRA DEL BOSCAIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di castagne secche,
- 150 g di riso,
- 100 cl di latte,
- burro,
- sale.

Lavare le castagne e metterle a bagno in acqua tiepida per 12 ore.

Scolarle, eliminare le pellicine, metterle in pentola con il latte, una presa di bicarbonato, salare poco e cuocere coperto per 1 ora e mezza.

Quindi unire il riso e cuocere per 20' mescolando e bagnando con un po' di latte caldo se necessario.

A cottura ultimata unire una grossa noce di burro e mescolare ancora.

Decorare con prezzemolo e portare in tavola.