

## POTAGE DI MARRONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di marroni,
- 300 g di asparagi (punte),
- 1 bicchiere di vino madera,
- 100 cl di brodo di pollo,
- sale.

Fendete i marroni con una incisione, senza intaccare la pellicola sottostante, poi metteteli in una casseruola, copriteli di acqua fredda, portate a bollore e cuocete solo per 1 minuto.

Prelevatene uno alla volta e staccate sia la buccia sia la pellicola interna.

Metteteli in un'altra casseruola, copriteli con il brodo, fateli cuocere per 1 ora, poi passateli al frullatore.

Unite il Madera e fate riscaldare il composto, eliminando via via la pellicola che si forma in superficie.

Nel frattempo avrete lessato le punte di asparagi in poca acqua bollente salata.

Unite quindi le punte di asparagi tagliate a pezzetti, regolate di sale, cuocete ancora 1 minuto e servite.