

## CASTAGNE AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- castagne secche prive di bucce e pellicine,
- burro,
- alcuni cucchiai di miele.

Mettere a bagno in acqua tiepida le castagne secche, prive di buccia e pellicine, per tutta la notte.  
Bollire in acqua, mantenendo il frutto solido e intero.  
Passare in padella con burro, finché diventano dorate.  
Aggiungere il miele.