

## CASTAGNE ARROSTITE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di castagne.

Incidete con un coltellino affilato le castagne.

Disponetele sulla placca del forno e cuocetele a 180°C per mezz'ora oppure, se disponete dell'apposito tegame, fatele arrostitire sul fornello a fiamma vivace.

Le castagne sono pronte quando vedete sulla buccia i segni delle bruciature.

Sbucciatele, eliminate la pellicina e utilizzatele, intere o sbriciolate, come ripieno per un pollo o un tacchino arrosto.

Oppure potete servirle come contorno dopo averle irrorate con un po' di burro sciolto a bagnomaria profumato con una foglia d'alloro e insaporito con un pizzico di sale e pepe.