

# CAVOLINI GLASSATI AI MARRONI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di cavolini di Bruxelles,
- 500 g di marroni,
- 60 g di burro,
- 1 mestolo di brodo,
- 1 cipolla grande,
- sale,
- pepe.

Togliete la prima buccia ai marroni poi metteteli in una casseruola con acqua fredda, un pizzico di sale e una foglia di alloro.

Cuoceteli per circa 20-25 minuti quindi estraetene pochi per volta e pelateli eliminando anche la seconda pellicina. Mondate i cavolini, eliminando le prime foglioline sciupate e buttateli in acqua bollente salata portandoli a circa metà cottura, poi sgocciolateli e fateli saltare con metà del burro.

Intanto sbucciate la cipolla e fatela appassire nel burro rimasto; unite i marroni, fateli colorire.

Riunite nella stessa padella i cavolini e i marroni, regolate di sale, e lasciateli insaporire insieme.

Bagnate con il brodo e lasciate cuocere dolcemente per circa 20 minuti, scuotendo di tanto in tanto la padella, senza mescolare, per non rompere le castagne.