

PURÈ DI CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di castagne
- 25 cl latte
- 1 foglia alloro
- 1 noce burro

Praticate un taglio orizzontale sulla buccia delle castagne dalla parte dove il frutto è concavo; mettetele in una pentola con la foglia di alloro, copritele con acqua bollente e lasciate cuocere per un'ora.

Scolate, eliminate la foglia d'alloro, sbucciate le castagne e passatele allo schiacciapatate.

Raccogliete il ricavato in una pentola e diluitelo con il latte caldo versato a filo.

Mescolate e mantecate con una noce di burro; servite ben caldo.

Questo purè è un gradevole contorno per arrosti di carne rossa oppure di volatili come il tacchino o la faraona.