

PURÈ DI MARRONI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di marroni
- 75 g di panna
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Sbucciate e lessate i marroni, passateli al passaverdure.

Raccogliete il composto in una casseruola e a fuoco basso, sempre mescolando molto bene, unite prima la panna, poi il burro, sale e pepe.

Togliete il purè dal fuoco e servitelo caldo come contorno di carni, selvaggina, costolette di cinghiale.