

# CAVOLETTI E CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cavolini di Bruxelles,
- 500 g di castagne pulite,
- 2 Lt di latte,
- 1 Lt brodo di verdura,
- 40 g di burro,
- 1 chiodo di garofano,
- 10 cl di grappa,
- pepe verde da macinare,
- sale.

Far cuocere al dente i cavolini di Bruxelles, lavati e puliti, nel brodo di verdura e le castagne mondate nel latte.

In una padella capiente sciogliere il burro con il chiodo di garofano, unire i cavolini e le castagne sgocciolate, salare e pepare.

Lasciar cuocere a fuoco moderato finché tutto il liquido non evapora.

Unire la grappa e alzare la fiamma per farla evaporare velocemente.

Prima di portare in tavola, eliminare il chiodo di garofano.