

## ***Minestra Riso e castagne***

### ***Ingredienti:***

***Castagne 200 gr***

***Riso 250 gr***

***Prezzemolo***

***Olio extravergine d'oliva mezzo bicchiere***

***Cipolla***

***sale q.b.***

### ***Preparazione Minestra Riso e Castagne:***

***Prendete le castagne sbucciatele e lasciatele 12 ore in acqua fredda, quindi mettetele in una pentola con 2 litri di acqua, un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale e lasciate cuocere circa 2 ore e mezza.***

***Ora fate un soffritto con olio d'oliva e cipolla, stando accorti a non far bruciare la cipolla ma facendo in modo che appassisca pian piano, ora passate 2 ore e mezza aggiungete il riso alle castagne in cottura e aggiungete anche il soffritto, seguitate la cottura finchè il riso non sarà cotto, quindi impiattate e se volete spolverate con del prezzemolo, la minestra di castagne è pronta!!!!***

\*\*\*\*\*