

VIANDA (minestra di riso,latte e castagne)

Ingredienti:

200 gr di castagne

150 gr di riso

25 gr di burro

1/2 l di latte

sale qb

Procedimento: ammorbidire le castagne in acqua tiepida; porre le castagne in 2 l d'acqua,salarle e farle bollire a fuoco medio per circa 2 ore e mezza; aggiungere il riso e quando questo sarà a metà cottura, unire il latte e il burro.

Dovrà risultare una minestra cremosa e densa.