



DESSERT

Busechitt con panna montata

INGREDIENTI:

400 g di castagne secche.

3 dl di panna fresca.

100 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

Il giorno prima coprite le castagne d'acqua fredda e lasciatele ammorbidire. Scolatele, mettetele in una pentola capace con l'acqua di ripresa filtrata e un pizzico di sale e cuocetele coperte a fuoco molto basso. Scolatele e servitele con la panna montata zuccherata.