

Minestra di castagne al Gorgonzola



ricetta
media



60 min.



piatto a base
di verdure

Ingredienti

300 gr castagne secche
Gorgonzola dolce
1 cipolla

20 gr burro
1,5 l latte
sale

Preparazione

Sciacquate le castagne e mettetele in ammollo in acqua per 10 ore.

Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con del burro.

Aggiungete le castagne asciugate e fatele insaporire, salate e unite il latte. Portate a ebollizione, quindi lasciate cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto per circa un'ora.

Frullate con un frullatore a immersione, e sempre a fuoco basso aggiungete il Gorgonzola a cubetti, mescolate finché non sarà sciolto.

Servite guarnendo con crostini di pane nero o pane di castagne.