

Castagne secche lessate *(Dolci)*

Preparazione

Ammollare le castagne secche per una notte. Togliere le eventuali pellicine. Cuocere in abbondante acqua e far bollire finché sono tenere; aggiungervi lo zucchero e il miele e cuocere ancora per un quarto d'ora. Servirle col loro brodo scuro-rossastro di cottura.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Castagne 500 grammi (secche)

Miele (due cucchiaini di miele)

Zucchero (a volontà)