



Castagne in umido (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

contorno - bollito - Veneto

- burro;
- salvia;
- sale, pepe;
- olio extravergine di oliva;
- poco brodo.

Pulite e sbucciate le castagne. In un tegame sciogliete il burro con l'olio, fate rosolare la salvia, quindi aggiungete le castagne. Mescolate (con un cucchiaino di legno), regolate di sale e di pepe e coprite con il brodo.

Cuocete a fuoco lento, senza muoverle troppo.

eCucinando.it