

Castagne Con Cavolini Al Forno

Incidete le castagne con un coltellino e lessatele per 20 minuti. Nel frattempo mondate i cavolini, eliminate i torsoli e le foglie esterne, lavateli. In un tegame fate appassire lo scalogno tritato con un po' di burro. Aggiungete i cavolini, bagnate con il succo di limone e 1/2 tazza d'acqua. Salate, pepate e profumate con un pizzico di noce moscata. Coprite e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Scolate le castagne, sciacquatele sotto l'acqua fredda, sbucciatele, eliminate anche la pellicina interna e distribuitele in una pirofila imburrata. Aggiungete i cavolini con parte del loro liquido di cottura. Cospargete la superficie con la fontina grattugiata e con alcuni fiocchetti di burro morbido. Ponete in forno preriscaldato a 200 gradi, cuocete per mezz'ora. Servite ben caldo questo gustoso e insolito contorno invernale.

Ingredienti

500 G Castagne
500 G Cavolini Di Bruxelles
100 G Formaggio Fontina
1 Limone
1 Scalogno
1 Pizzico Noce Moscata
Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti.