

# Ricette (per 4 persone)

## Crema all'arancia

- ◆ 40 g fiocchi di castagne
- ◆ 300 g latte intero o latte di riso
- ◆ 1-2 cucchiaini zucchero integrale
- ◆ 1 pizzico di vaniglia in polvere
- ◆ buccia grattugiata di mezza arancia
- ◆ 100 g/ 1 dl panna da montare

1. Portare a ebollizione, rimestando, il latte, i fiocchi di castagne, lo zucchero e la vaniglia. Togliere dal fuoco, coprire con coperchio e lasciare riposare 10 minuti. Mettere in frigorifero per ca. 4 ore.
2. Aggiungere la buccia grattugiata di arancia. Montare la panna e mescolarla alla massa precedente.

Variazione: senza panna, la crema è **un'ottima pappa anche per i più piccoli**.

## Minestrina di castagne

- ◆ 80 g fiocchi di castagne
- ◆ 1 cucchiaio di burro
- ◆ 6 dl brodo di verdura
- ◆ 4.5 dl latte intero
- ◆ pepe macinato
- ◆ sale marino alle erbe
- ◆ mezzo mazzetto basilico fresco tritato fine
- ◆ 2 fette pane integrale tostato e tagliato a cubetti
- ◆ qualche goccia di succo di limone
- ◆ ev. qualche cucchiaio di panna

1. Rosolare leggermente i fiocchi di castagne nel burro. Aggiungervi il brodo di verdura, il latte, il pepe, il sale e il basilico e bollire per qualche minuto.
2. Rosolare in un po' di burro i cubetti di pane.
3. Prima di servire, aggiungere il succo di limone e la panna; cospargere con i cubetti di pane.