

54-Zuppa di marroni

Autore: Cucina francese

Ingredienti per 6 persone: 24 marroni senza buccia, 2 bianchi di porro, 1 cipolla, 20g di burro, 1litro di brodo, 1 mazzetto guarnito (timo, sedano), 200cc panna fresca, 4 fette di pane tostato, sale e pepe

Affettate porri e cipolla, fateli rinvenire nel burro, in una casseruola a fuoco basso, senza colorire. Aggiungete i marroni, il mazzetto guarnito, bagnate con il brodo. Salate, pepate e lasciate sobbolire per 45'.

Togliete il mazzetto guarnito, passate al setaccio il resto degli ingredienti.

Rimetteteli in casseruola, aggiungete la panna e lasciate cuocere 10' -15' .

Servite sulle fette di pane tostato.