

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di marroni

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

■ Ingredienti per 4 persone

Marroni	400 g
Petto di pollo	200 g
Zucchine	150 g
Brodo	500 g
Latte	500 g
Cipolla	1
Burro	
Noce moscata	
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Aglione	1/2 spicchio
Olio d'oliva	3 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Praticate ai marroni un'incisione nella buccia esterna legnosa, quindi poneteli a lessare in abbondante acqua calda che salerete al bollore.
- 2 Dopo circa 45 minuti, scolateli, privateli della buccia, della pellicina interna di rivestimento e spezzettateli.
- 3 Contemporaneamente, in un'altra casseruola, lessate in acqua salata il petto di pollo, dopo averlo privato di eventuali scarti e pellicine.
- 4 Mondate quindi la cipolla, tagliatela grossolanamente e fatela rosolare in tre cucchiainate d'olio, insieme con i pezzettini di castagne.
- 5 Aggiungete quindi nella casseruola il brodo e il latte caldi, quindi insaporire il tutto con una grattatina di noce moscata e con un pizzico di sale e pepe.

- 6 Fate cuocere la minestra scoperta, a fuoco medio, per circa 30 minuti. Scolate il petto di pollo e tagliatelo in dadolata fine.
- 7 Spuntate e lavate anche le zucchine, riducendole poi a dadini che farete rosolare, a fuoco vivo, insieme con quelli di pollo, nel burro riscaldato ed aromatizzato con mezzo spicchio d'aglio, leggermente schiacciato.
- 8 Salate e pepate la dadolata e tenetela in caldo. Passate al frullatore la minestra di marroni, al caso riscaldatela poi distribuitela tra 4 ciotole individuali.
- 9 Completate infine la vellutata con la dadolata mista, una cucchiata di prezzemolo tritato, quindi servitela immediatamente.