Crema di zucca e castagne

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr zucca priva della buccia esterna
- 3 patate medie sbucciate
- 1,5 lt acqua
- sale
- 20 castagne lesse

Procedimento

Per prima cosa lessa le castagne in abbondante acqua. Con la punta del coltello incidi leggermente la parte tonda della castagna, questo ti permette di sbucciarla poi con più facilità. Fai bollire le castagne per circa 10/15 minuti.

In una pentola di medie dimensioni, metti la zucca e le patate tagliate in pezzi, versa l'acqua e fai bollire per circa 20 minuti.

Aggiusta di sale.

Scola le castagne e togli la buccia esterna.

Aggiungi circa 6-7 castagne nella crema e frulla tutto con un mixer a immersione.

Aggiusta di sale se serve.

Servi la Crema di Zucca con le altre castagne fatte a pezzetti.