

Creme de castanhas

Ingredientes:

600 gr. de castanhas;
1 Cebola;
1 Dente de alho;
4 Colheres (sopa) de manteiga;
300 gr. de batatas;
1,5 dl de caldo de galinha;
250 gr. de couve-lombarda;

Preparação:

Coza as castanhas em água temperada com sal, escorra-as e descasque-as. Corte a cebola e o alho em pedaços e refogue-os na manteiga. Acrescente as batatas, cortadas em cubos, e regue com o caldo de galinha. Tempere e deixe cozinhar 10 minutos.

Adicione as castanhas, reservando algumas para a decoração, e deixe cozer mais 10 minutos. Passado esse tempo, triture tudo e junte a couve cortada em pedaços. Deixe cozer entre 5 a 10 minutos e rectifique os temperos. No final adicione as castanhas inteiras e sirva de imediato.

(Receita extraída do livro «Castanea uma dádiva dos deuses», autorizada pelo autor: Jorge Lage - Recolha do Clube da Floresta “As Pinhas” ano lectivo 1999/00 da EB 2,3 de Vale de Cambra – Vale de Cambra)