



## **Zuppa vellutata di Castagne e Porcini con sfumature di olio novello e Tartufo di Chiara Bianchini**

### ***Ingredienti:***

300 gr di castagne  
400 gr di funghi porcini freschi  
2 patate di media grandezza  
3 carote  
1 gambo di sedano  
1 cipolla media  
uno spicchio di aglio  
peperoncino  
olio extra vergine di oliva  
1 tartufo piccolo (nero o bianco)  
sale grosso e fino q.b.

Mettete le castagne (su cui avrete in precedenza fatto una piccola incisione con il coltello) in abbondante acqua con un po' di sale grosso e una foglia di alloro e lasciatele cuocere a fuoco lento per circa 40/50 minuti dal momento dell'ebollizione.

In una pentola a parte fate un soffritto di sedano, carote e cipolla cui andrete ad aggiungere uno spicchio di aglio in camicia e il peperoncino.

Aggiungete le patate e i funghi porcini puliti tagliati a tocchetti non tanto grandi, salate e fate cuocere per circa 1 ora a fuoco lento.

Per far sì che la zuppa venga morbida e vellutata, aggiungete di tanto in tanto un mestolo di brodo vegetale che avrete preparato con sedano, carote e mezza cipolla.

Quando le castagne saranno cotte, togliete la buccia, aggiungetele alla zuppa e fate cuocere per altri 30 minuti a fiamma bassa.

A cottura ultimata, frullate il tutto con il mixer a immersione.

La zuppa vellutata è ora pronta da gustare, servitela con un goccio di olio extra vergine di oliva e con tartufo grattugiato sottile.

Una prelibatezza assoluta da leccarsi i baffi!

Per una serata romantica a due, potete abbinare un buon vino rosso .. considerato il periodo, vi suggerisco di provarla con il vino novello!

***SQUILLARI*** suggerisce:



Novello FALO' IGP della Cantina Lungarotti – Umbria

**€ 4,90**