

## Vellutata di porcini, castagne e noci



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Fai bollire le castagne e pelale; trita lo scalogno con la carota e il sedano e falli rosolare in una casseruola con l'olio. Unisci i porcini puliti facendo loro perdere i liquidi. Unisci le castagne sbriciolate e, dopo poco, il brodo bollente.

Aggiusta di sale e pepe e fai sobbollire per 25 circa. Frulla il tutto al mixer a immersione e aggiusta di sapore. Per decorare si può tostare del pane in forno, farlo a dadini e servirlo sopra la vellutata con delle noci.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la vellutata:**
- 2 porcini medi
- 10 castagne
- 1 scalogno
- 1/2 carota

- 1 costa di sedano
- 3 cucchiaini di olio EV
- 5 gherigli di noce
- 1,5 l di brodo vegetale
- sale e pepe
- **Per decorare:**
- 2 fette di pane