

# RECEPTES DE CASTANYADA

## castanyes i moniatos



### INGREDIENTS *(per a 4 persones)*

- 4 moniatos
- ½ quilo de castanyes

### ELABORACIÓ

- Primer de tot rentem sota l'aixeta els moniatos. Els eixuguem i els posem a una safata de forn. Posem la safata al forn, escalfat prèviament a 200º, i els deixem fer, aproximadament, uns 90 minuts, depenent de la seva mida.
- Mentre es couen els moniatos, agafem les castanyes i els fem un tall lateral que vagi des del seu cap fins a la punta de baix. Aquest pas és important perquè no es rebentin durant la cocció. Les posem en remull en un bol amb aigua i les deixem 30 minuts.
- Escorrem les castanyes i les posem en una paella especial per aquesta tasca (amb la base foradada). Les posem directament al foc perquè queden ben torrades. Les traurem de la paella i les embolicarem amb paper de diari perquè mantinguin l'escalfor.
- Si les feu al forn, es preparen igual. Simplement hem de escalfar prèviament el forn a 180º i coure-les durant 30 minuts.
- Quan veiem que els moniatos ja estan tous els traïem del forn i els emboliquem en un drap o un paper de diari.
- Es serveixen els moniatos presentats en una safata tallats per la meitat i les castanyes ben calentes al costat.

