



### Ingredienti

400 g di spinaci freschi  
1 patata pelata e tagliata a dadoni  
2 carote pelate e tagliate a dadoni  
1 cipolla pelata e tagliata a fettine  
20 castagne  
olio d'oliva  
dado granulare vegetale biologico  
acqua

### Preparazione

In un tegame mettiamo un filo d'olio a scaldare e buttiamoci dentro prima cipolla e carote, spadellando un po' e poi patate, e infine spinaci freschi. Aggiungiamo 500 ml di acqua e una dose di dado granulare (seguendo le indicazioni della confezione dello stesso) abbassiamo il fuoco e copriamo. Lasciamo cuocere per circa 20-30 minuti, sempre mescolando di tanto in tanto.

Intanto in un tegamino separato portiamo ad ebollizione dell'acqua e sale dove metteremo per circa 20 minuti a bollire le 20 castagne la cui superficie avevamo già intaccato verticalmente

con un coltello. Una volta bollite le castagne, scoliamole e lasciamole raffreddare, poi priviamole di tutte le bucce (quella più esterna e quella più sottile, interna).

Intanto le nostre verdure saranno cotte, e le passeremo con un frullatore ad immersione.

Versiamo la nostra vellutata quindi nei piatti e serviamola con qualche castagna lessa come accompagnamento.

Lasciamo intiepidire qualche minuto prima di consumare!