

Monte Bianco di castagne

Ingredienti:

1000 gr. castagne
1 litro di latte
100 gr. di burro
200 gr. di zucchero
2-3 cucchiaini colmi di cacao
fecola di patate
cognac
un baccello di vaniglia

250 gr. panna da montare per ciascuna delle due parti.

Prima parte

Incidete le castagne, mettetele in una casseruola coperte di acqua, unite una presa di sale e portatele a bollore. Quando bollono, estraetene poche alla volta con un ramaiolo. Chiamate tutte le persone presenti in casa e fatevi aiutare nel lavoro certosino di sbucciarle, lasciandole preferibilmente intere. Lavare poi il recipiente, riporvi di nuovo le castagne, ora prive di buccia, versatevi sopra il latte e unite il baccello di vaniglia. Quando il tutto bolle, abbassare il fuoco e cuocere ancora per 40 minuti. Nel frattempo ponete in una casseruolina lo zucchero e un bicchiere scarso di acqua e fate cuocere fino ad ottenere uno sciroppo denso. Quando le castagne sono cotte, passatele al passaverdura, facendole cadere in una capace ciotola. Aggiungete poi al passato, il burro, lo sciroppo, un po' di cognac, il cacao ed eventualmente un po' di fecola, per ottenere un composto omogeneo, morbido ma non eccessivamente. Dividete il composto in due parti. Ciascuna parte è sufficiente per 4-6 persone. A questo punto lo potete porre in frigo per almeno una notte, oppure in congelatore.

Seconda parte

Prendete una delle metà del composto (se proviene dal congelatore è necessario farla scongelare dolcemente, ponendola circa otto ore in frigo) e passatela allo schiacciapatate, lasciando cadere il composto in "bigoli" su un piatto di circa 24 cm. di diametro e cercando di darvi la forma di una montagna (o almeno collina!). Montate poi la panna e, con l'uso di una spatola, distribuitela sul composto lasciando però scoperta un po' di base per ottenere un effetto visivo tipo: Monte Bianco!