

105-Mousse di castagne

Autore: Paolo

Ingredienti: per 6 persone 200g castagne secche, 50g zucchero semolato, 50g cacao zuccherato (o amaro secondo i gusti), 50g panna fresca, zucchero a velo-decori di cioccolato-sale

Lessate per circa 2 ore e 30' le castagne in abbondante acqua leggermente salata. Scolatele e lasciatele raffreddare in 50g del loro liquido di cottura, quindi raccoglietele con il liquido nel vaso del frullatore, aggiungete lo zucchero semolato, il cacao zuccherato o amaro, la panna e avviate l'apparecchio a bassa velocità per 2' o per il tempo necessario ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Tenetelo in frigo per circa 2 ore prima di portarlo in tavola.

Servitelo in un piatto da dessert formando una quenelle (polpettina di forma allungata che si ottiene modellando un poco di composto tra due cucchiari) accomodata al centro del piatto spolverando di zucchero a velo e decorando (se volete) con decori di cioccolato.

Si può aggiungere una salsina all'arancia o al cioccolato.

PS Se avete castagne fresche o surgelate, sbucciatele prima di cuocerle e pesatene 300g. Sbollentatele per poterle spellare più facilmente e poi lessatele in poca acqua.