



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

DESSERT

Monte Bianco

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

- 1,5 kg di marroni.
- 150 g di spezzato di marrons glagés.
- 150 g di cioccolato fondente.
- 1,5 dl di latte fresco intero.
- 1 cucchiaio di rum cubano bianco.
- 2 cucchiari di zucchero a velo.
- 1/2 l di panna fresca montata zuccherata con zucchero a velo.
- 1 pizzico di sale.
- 1 cucchiaino di semi di finocchio.

PREPARAZIONE

Sbucciate i marroni e lessateli in acqua con un pizzico di sale e i semi di finocchio. Scolateli e spellateli con cura. Metteteli in un'altra pentola con il latte già caldo, il rum e lo zucchero a velo. Cuocete per una decina di minuti schiacciandoli con la forchetta per far assorbire il latte. Passateli nello schiaccia patate e fate cadere la purea di castagne su un piatto grande un po' alla volta, alternando con grattugiate abbondanti di cioccolato; formate in questo modo un grosso cono che dovrà essere interamente rivestito di cioccolato grattugiato. Coprite di panna e guarnite con lo spezzato di marrons glagés.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO