

BUDINO DI CASTAGNE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di castagne,
- sale,
- 200 g di cioccolato fondente grattugiato,
- 150 g di amaretti, 200 g di zucchero a velo,
- 170 g di burro,
- un bicchiere (da vino) di alchermes,
- di panna,
- cacao in polvere.

Praticate un taglio in ogni castagna, quindi mettetele tutte in una casseruola, copritele completamente di acqua, salate un po' e fatele lessare.

Sbucciatele ancora calde e passatele subito al setaccio: incorporate il cioccolato, gli amaretti ridotti prima in poltiglia, lo zucchero a velo (meno due cucchiaini), 150 g di burro e l'alchermes: amalgamate bene gli ingredienti, quindi montate la panna ed incorporatene delicatamente 1/3 al composto.

Imburrate uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti lisce e versatevi il composto pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaio.

Introducete in frigorifero per 3 ore quindi, al momento opportuno, estraete lo stampo e immergetelo per qualche istante in acqua bollente per far scivolar fuori più facilmente il budino.

Capovolgete il dolce su un piatto da portata e copritelo internamente di panna (che avrete addolcito con lo zucchero rimasto) aiutandovi con una spatola.

Spolverizzate con cacao in polvere usando il colino del tè e servite.