

# *Mont Blanc*



*Di*

*Donaty 63*

Tempo di castagne, tempo di raccolta,....a chi piace passeggiare tra i boschi , e a chi piace andar per castagne e funghi , di questi tempi non torna di certo a mani vuote, le castagne si possono a lungo conservare . Caldarroste, lesse...ecco una ricetta per voi.

**Occorrente per 6 persone :**

1 Kg di castagne; 3/4 di latte; 10 dl di panna montata; una bustina di vanillina; un bicchierino di rum bianco; cacao amaro; sale.



Incidere le castagne su un lato e lessarle per 30 minuti circa, sbuciarle e togliere la pellicina interna. Passarle al setaccio e rimetterle in una casseruola con latte e vanillina. Cuocere almeno mezz'ora e quindi mettere il composto, nel frattempo addensato, in un altro recipiente con lo zucchero e il rum bianco. Fare bollire lentamente finché la purea si stacca dalle pareti della pentola. Lasciare raffreddare. Passare la purea con lo schiacciapatate, formando su un piatto un cono di "vermicelli", coprirne la punta con molta panna montata già zuccherata e spolverizzare con il cacao e scaglie di cioccolato

