

DOLCI E DESSERT

Pastine di castagne all'amaretto

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Castagne	500 g
Latte	120 g
Panna da montare	75 g
Zucchero semolato	50 g
Biscotti amaretti	6
Cacao amaro	poco
Zucchero vanigliato	1 cucchiaino

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 12 pastine. Incidete la buccia della castagne con un coltellino appuntito e mano a mano che sono pronte mettetele in una casseruola; alla fine copritele di acqua fredda e fatele cuocere per circa 30 minuti a partire dall'ebollizione.
- 2 Levate il recipiente dal fornello ed estraendo poche castagne per volta pelatele; a lavoro finito passatele dal passaverdure con il disco più fine raccogliendole in una ciotola.
- 3 Incorporatevi poi il latte freddo e lo zucchero, mescolando bene. Sbriciolate gli amaretti e distribuitene la metà sul fondo di 12 larghi pirottini di carta; in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia mettetevi i tre quarti del composto di castagne, premendolo poi nei pirottini.
- 4 Montate la panna ben soda e coprite il composto, spolverizzatela con lo zucchero vanigliato e cospargetela con tutte le briciole di amaretti.
- 5 Mettete a poco per volta il restante composto di castagne in uno spremiaglio e fate cadere questi sottili fili a monticello sui dolcetti, per ultimo spolverizzateli con pochissimo cacao amaro fatto cadere da un setaccio.
- 6 Disponete le pastine in un adeguato piatto di portata e in attesa di servire conservatele in frigo. E consigliabile però gustarle entro 2 ore dalla loro preparazione.