



BUDINO DI CASTAGNE SENZA FUOCO CON CREMA AL CIOCCOLATO

Nel '40 l'Italia entra in guerra. Il cibo è razionato e il gas va economizzato, i dolci classici spariscono e si moltiplicano quelli 'senza': senza gas, senza uova, senza o con poco zucchero. Questa ricetta semplice ricorda quegli anni.



INGREDIENTI:

- 1 kg** castagne intere crude (o 600g sbucciate)
- 150 g** cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- 100 g** zucchero
- 100 g** burro
- 1** manciata di amaretti sbriciolati
- q.b.** amaretti e cacao amaro per decorare
- 200 g** cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- 2 dl** panna
- 50 g** burro



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
170 min



Porzioni
8

1

Sbucciare, lessare, pelare e passare al setaccio le castagne. A parte sciogliere la cioccolata in un poco d'acqua a fuoco dolcissimo, quindi unire burro e zucchero e mescolare bene

2

Unire la pasta di castagne e gli amaretti impastando vigorosamente con le mani. Foderare uno stampo da budino con una garza da cucina bagnata, quindi riempirlo con l'impasto che andrà pressato bene. Lasciar riposare in frigo per qualche ora.

3

Preparare la crema: sciogliere il cioccolato tritato in poca acqua, quindi unire il burro fuso. Mescolare bene con una frusta, quindi incorporare poco a poco la panna. Sformare il budino, nappare con la salsa e decorare con amaretti prima di servire.

CONSIGLIO

La decorazione può essere realizzata a piacere anche con panna montata fresca.

