



CREMA COTTA DI CASTAGNE CON PASSATA DI LOTI

Ingredienti

500 ml. di panna fresca
250 ml. di latte intero fresco
150 gr. di zucchero semolato
12 gr. colla di pesce
300 gr. di purea di castagne
10 loti ben maturi
chicchi di melograno e menta fresca per la decorazione
caldarroste

Procedimento

Riscaldare a 80° il latte la panna e lo zucchero, aggiungendo la purea di castagne e la colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata.

Versare il composto in stampi monodose da circa 100 ml cadauno e mettere in frigo facendo rassodare per circa 3 ore.

Lavare e pelare i loti e passarli al setaccio.

Impiattare la crema cotta, versare la salsa ottenuta dai loti e guarnire con chicchi di melograno, foglie di menta fresca e caldarroste.