



CREMA DI CASTAGNE, CROCCANTE DI NOCCIOLA E ZUCCA FONDENTE

Ingredienti

300 gr. di castagne sbollentate e pulite
100 ml. di latte
3 scalogni tagliati a filanger
5-6 foglie di salvia
1 fetta di pane raffermo a cubetti
60 gr. di nocciole tostate e tritate grossolanamente
200 gr. di zucca tagliata a cubetti
70 gr. di porcini freschi
1 mazzettino di senapi
1 noce di burro
1 mazzettino di erbe aromatiche
Olio
Sale

Procedimento

In una casseruola mettere un filo di olio, una noce di burro gli scalogni tagliati e le foglie di salvia.

Far appassire a fiamma dolce, aggiungere le castagne sbollentate pulite e tagliate

e continuare la cottura per 20 minuti.

Porre il contenuto in un frullatore e frullare aggiungendo brodo vegetale sino ad ottenere una consistenza vellutata e omogenea.

Tostare i cubetti di pane a 140° sino a colorazione.

Sbollentare i cubetti di zucca per 2-3 minuti, metterli in acqua e ghiaccio.

In una padella antiaderente porre un filo di olio e il mazzetto aromatico, dorare la zucca da tutti i lati e salare.

Per la polvere di porcini: tagliare i porcini sottilmente, metterli in una teglia con carta forno e infornare a 100° sin quando non saranno del tutto secchi. Frullare i funghi secchi con un minipimer e setacciare la polvere con un setaccio fine.

Per la polvere di senapi ripetere la stessa operazione dei porcini, con le foglie e i fiori dei senapi.

Nel piatto

Nocelle tostate e pestate al mortaio

cubetti di pane

crema di castagne

cubetti di zucca

polvere di porcini e di senapi