

Ricetta: **Montblanc**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 6 persone

Tempo di cottura : 1 ora

Tempo di preparazione : 45 min



Il Montblanc (o Montebianco) è il dolce alle castagne per eccellenza, un famoso dolce al cucchiaio a base di castagne e panna montata di origini francesi che ora è diffuso soprattutto nelle regioni del Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta. La ricetta del mio Montblanc potete trovarla anche sul mese di gennaio della rivista "La prova del cuoco magazine" all'interno di uno speciale dedicato alla regione Piemonte, era da tempo che volevo preparare un dolce con le castagne, ma nella mia cucina di famiglia aldilà delle caldarroste non erano mai state utilizzate per nessuna ricetta, così ho preso la palla al balzo e ho preparato il monte bianco e ho preso due piccioni con una fava. Le castagne da utilizzare per la preparazione di questa ricetta sono i marroni, delle castagne grandi e dolci, in alternativa potrete adoperare anche delle castagne comuni che però siano belle grosse ; altra cosa, se avete la pentola a pressione potete utilizzarla per cuocere le castagne e dimezzare così i tempi di cottura. Scusate per il ritardo nella pubblicazione del dolcetto del lunedì, ma ho comprato un nuovo server su cui presto sarà ospitato il blog (quello vecchio ormai non ce la faceva più a sostenere il numero di visitatori e spesso si rallentava) e una nuova piattaforma di forum (il vecchio era obsoleto) e quindi tra i vari spostamenti mi ero persa un pò di ricette che ho dovuto ricaricare da zero e quindi ho perso un pò di tempo in più, per fine mese comunque il sito dovrebbe iniziare ad andare più veloce e tutti i problemi relativi a lentezza e piccoli malfunzionamenti dovrebbero risolversi. Auguro a tutti voi u buon inizio settimana e se amate le castagne non perdetevi questa ricetta, il procedimento è un pò lungo ma, ne vale decisamente la pena ;)

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di castagne marroni
400 ml di latte
130 gr di zucchero
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
20 gr di cacao amaro
1 bicchierino di rum
1 pizzico di sale
300 ml di panna fresca
50 gr di zucchero a velo
5 marron glac 

Procedimento

Lavate e intaccate le castagne, praticando su ognuna un taglio profondo sulla buccia fino ad arrivare alla polpa. Mettetele in una pentola ricoperte d'acqua e fate cuocere per circa 20 minuti.

Scolate le castagne, sbucciatele e privatele della pellicina quindi rimettete sul fuoco con il latte, lo zucchero, l'essenza di vaniglia e il sale.

Cuocete ancora per 40 minuti, il tempo necessario affinch  le castagne assorbano tutto il latte.

Passate ora la purea di castagne in un passaverdure, raccogliete il passato in una ciotola e aggiungete il cacao e il rum.

Amalgamate fino ad ottenere un composto cremoso ma compatto quindi mettete a raffreddare in frigorifero per un'ora

Riprendete l'impasto e passatelo nello schiacciapatate a fori larghi facendo cadere i vermicelli direttamente al centro di un piatto da portata dove andrete a formare una piccola montagna.

Montate la panna con lo zucchero a velo, e con l'aiuto di una sac a poche ricoprite interamente la montagna di castagne con i ciuffetti di panna montata.

Guarnite il Montebianco sistemando dei pezzetti di marron glac  su tutta la superficie del dolce. Conservate il montebianco in frigorifero fino al momento di servire.