

LA RICETTA

Mousse di castagne alla grappa

Ricetta proposta durante Alambicchi Gourmet, rassegna ideata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino

Ingredienti

700 g castagne lessate
150 g cioccolato fondente
150 g burro di malga
130 g zucchero
1 bicchierino di grappa barricata
a piacere: bicchierini di cioccolato, panna e amarene

Preparazione

Preparare una purea con le castagne. Sciogliere a bagno-

maria il cioccolato, unire il burro e lasciarlo fondere mescolando continuamente. Aggiungere alle castagne lo zucchero, il composto di burro e cioccolato e la grappa: mescolare il tutto per ottenere un composto liscio e omogeneo. Prendere dei bicchierini (ottimi anche di cioccolato) e versarvi dentro il composto di castagne. Lasciare raffreddare il composto per almeno un'ora e servire. Al momento del servizio, guarnire con un'amarena oppure montare leggermente la panna e disporla al centro del bicchierino e cospargerla con delle scaglie di cioccolato fondente.

