

*Crema di castagne, spuma di parmigiano e nocciole tostate e gocce di aceto
caramellato*

Si tratta di un piacevole benvenuto agrodolce per gli amanti della castagna, e' un piatto dove l'uso del sifone e' essenziale.

Ingrédients

Per la crema di castagne:

prendere un ½ kg di castagne fresche, bollirle per 2 ore e sbucciarle.

Bollire 3 patate, sbucciarle ed aggiungerle alle castagne; passare questo composto nello schiaccia patate, aggiungere un goccino di latte per tenere morbido la purea ed aggiustare di sale e pepe, tenere a bagnomaria.

Per la spuma di parmigiano:

mettere sul fuoco ½ litro di latte, portare a circa 70° (punto rosa) ed aggiungere a pioggia 100 gr. di parmigiano amalgamandolo lentamente con una frusta, passare al colino cinese, mettere nel sifone con doppia carica e tenere a bagnomaria.

Per l'aceto caramellato:

¼ di vino rosso, 1/8 di aceto rosso, 250 gr. di zucchero

Far bollire per circa 2 ore e far freddare.

Prendere un bicchiere alto da cocktail, mettere con un sac a' poche la base della purea di castagne, spumare la crema di parmigiano e definire il topping con nocciole tostate frantumate e qualche goccia di aceto caramellato.