Il Monte bianco

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Le castagne, definite "pane d'albero" per l'alto contenuto sia proteico che di zuccheri e vitamine, sono da sempre usate in cucina in varie forme. Al momento dell'acquisto, si dovrà costatare che la buccia sia intatta, di colore brillante, priva di parti di colore verde o nero; non deve essere raggrinzita e non aderente alla polpa, in tal caso, la castagna è vecchia o mal conservata. Per una ottimale conservazione, stendete un unico strato di castagne sopra un vassoio di vimini, in un luogo fresco ed arieggiato e potrete, in tal modo, conservarle per due settimane. Si potranno anche congelare e conservarle fino ad un anno ma solo dopo averle lavate, asciugate e dopo aver praticato un taglietto sulla buccia. La castagna bene si abbina sia al dolce che al salato, si pensi al lardo valdostano con le castagne o al pannoso Mont Blanc. È proprio in questo dolce, a mio parere, che la castagna viene valorizzata perché l'associazione con la panna montata e la meringa ne esalta a pieno le caratteristiche organolettiche. INGREDIENTI (per 6 persone) Per la base di meringa: 5 chiare, 500 grammi di zucchero a velo, 2 cucchiai di succo di limone, 1 pizzico di sale. Per la crema di castagne: 600 grammi di castagne, 600 ml di latte, 50 grammi di zucchero a velo, 1 bicchierino di rum, 50 grammi di amaretti. Per la panna montata: 500 grammi di panna fresca, 200 grammi di zucchero a velo. Per la Presentazione: 6 marron glacès, 6 violette candite. PREPARAZIONE Per la base di meringa: iniziare a montare gli albumi, quindi aggiungere lo zucchero, il limone ed un pizzico di sale. Finire di montare a neve ben ferma gli albumi, fino a quando cioè la chiara rimanga ben aderente al contenitore. Riempire una sacca da pasticcere e creare un serpentone su un una pirofila da forno, sulla quale avrete messo un foglio di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a circa 80°C per almeno 60 minuti. Per la crema di castagne: sbucciare le castagne a crudo e farle bollire, per circa 40 minuti, in acqua calda leggermente salata nella quale immergerete dei semi di finocchio racchiusi in un sacchetto realizzato con della garza. Scolare le castagne ed eliminare la pellicola rosso-bruna, metterle in una pentola, ricoprirle col latte e cuocerle per altri 15 minuti, aggiungere, se necessario, del latte. Prima di togliere dal fuoco, aggiungere lo zucchero, spegnere la fiamma ed unire il rum e gli amaretti sbriciolati. Montare a neve la panna con lo zucchero a velo. Mettere su un piatto tondo da portata la base di meringa, passare le castagne con il passaverdura e farlo cadere sul "piatto di meringa" formando una piramide. Mettere la panna in un sacaposce e fare dei disegni intorno alla montagna di marroni. PRESENTAZIONE Decorare con marron glacé e violette candite. Cristina Orlandi www.cosacucino.it Fabio Pressi Il Monte Bianco