

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di castagne
1/2 litro di latte
50 g di zucchero
100 g di mandorle
1
5 dl di panna
vanillina
sale

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le castagne, lessatele in acqua bollente per circa 20 minuti. Scolatele ed eliminate la pellicina. Mettetele in casseruola, copritele con latte aromatizzato con mezza bustina di vanillina e un pizzico di sale.

Cuocete coperto e a calore moderato per circa tre quarti d'ora. Quando sono pronte passatele al setaccio con il loro liquido.

Tostate le mandorle in forno e poi tritatele. Ponete di nuovo sul fuoco la purea di

castagne, incorporatevi lo zucchero e le mandorle tritate. Quando il composto è amalgamato, toglietelo dal fuoco e, mescolando, unite la panna liquida.

Versate in uno stampo da budino, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per 3 ore.

Al momento di servire sformate il budino su un piatto e guarnitelo con le mandorle.