

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Montblanc (Montebianco)

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il Montblanc (chiamato spesso Montebianco) è un dolce al cucchiaio elegante che celebra al meglio il sapore rustico e avvolgente delle castagne. Questa ricetta ti guiderà passo passo nella creazione di una vera e propria montagna di **purea di castagne al cacao e vaniglia**, sormontata da una cima di [panna montata](#) che ricorda la neve. **Non lasciarti intimidire dai tempi di preparazione!** Se hai tempo, puoi anche preparare le [castagne al forno](#) o [bollite](#), seguendo le nostre ricette per le [Castagne al forno semplici](#) o le [Castagne bollite](#). Il Montblanc è un **dessert di grande impatto visivo**, ma se preferisci dolci alle castagne più semplici, prova i [tartufi di castagne](#) o i [Bon bon di castagne](#). Ti assicuriamo che

preparare il tuo Montebianco in casa è un'esperienza che vale ogni sforzo!

INGREDIENTI PER IL MONTBLANC

CASTAGNE 500 gr

LATTE INTERO 150 gr

ZUCCHERO 80 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 15 gr

BACCA DI VANIGLIA i semi - ½

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER DECORARE IL

MONTEBIANCO

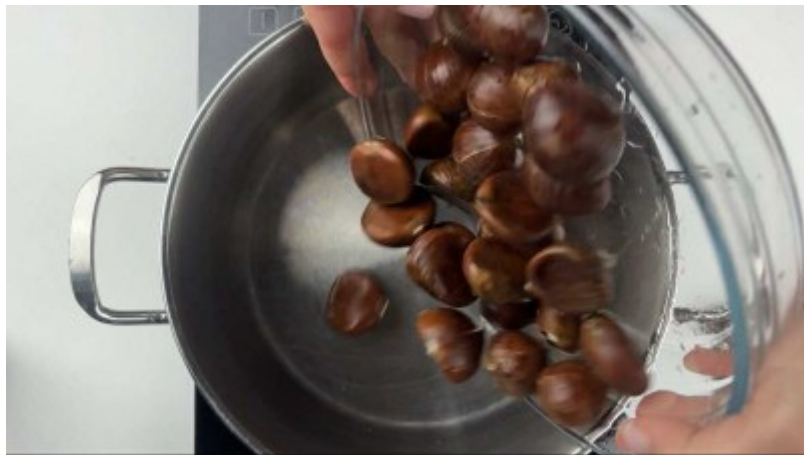
PANNA FRESCA LIQUIDA ben fredda -
150 gr

ZUCCHERO A VELO facoltativo - 1
cucchiaino da tè

CODETTE DI CIOCCOLATO o cioccolato
fondente -

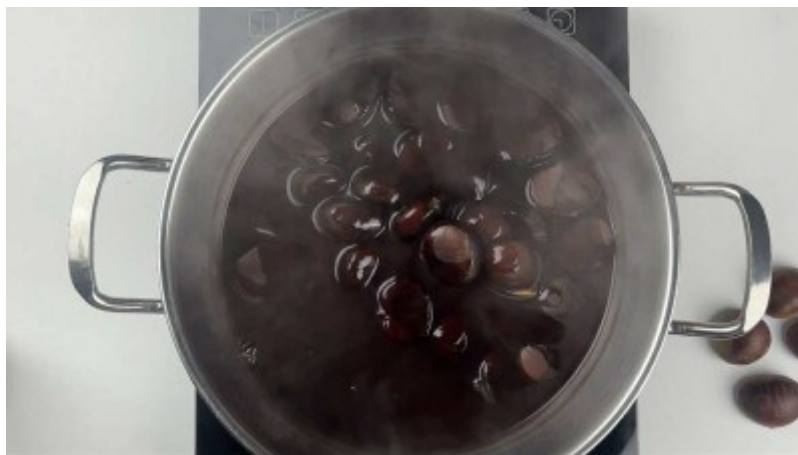
COME SI FA IL MONTEBIANCO

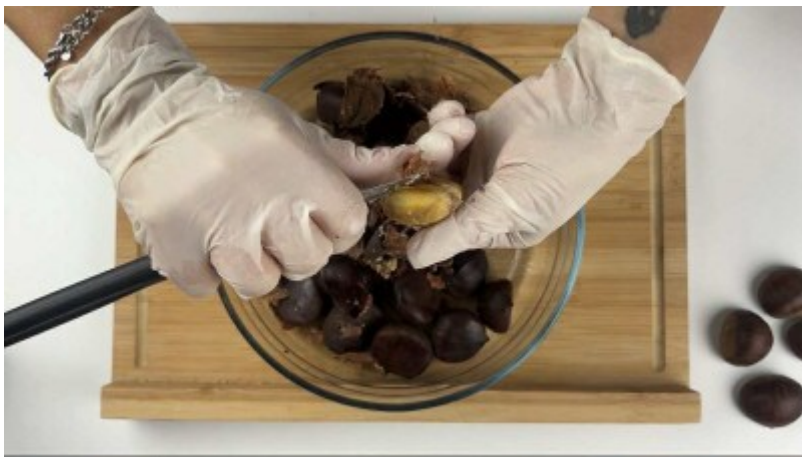
- 1** **Cuoci e sbuccia le castagne.** Lava bene le castagne e, con un coltellino, incidi la buccia sulla parte bombata. Tuffale in una pentola con abbondante acqua e falle bollire per circa 30-40 minuti, finché non saranno morbide.



2 Questo è il passaggio più delicato: scolale poche per volta e, mentre sono ancora calde,

sbucciale. Indossa dei guanti per non scottarti e assicurati di eliminare sia la buccia esterna dura che la pellicina interna amara.





3 **Prepara la purea.** Metti le castagne pulite in una pentola, aggiungi il latte, lo zucchero, un pizzico di sale e i semi della bacca di vaniglia. Cuoci a fiamma bassissima, mescolando, finché il latte non sarà completamente assorbito. Le castagne diventeranno morbidissime.





4 Trasferisci le castagne in una ciotola, aggiungi il cacao in polvere e schiaccia tutto una

prima volta con lo schiacciapatate, amalgamando bene il composto. Lascialo raffreddare.





5 **Monta la panna.** Mentre la purea si raffredda, monta la panna ben fredda con le fruste elettriche. Se ti piace più dolce, aggiungi un cucchiaino di zucchero a velo.



6 **Crea il tuo Montblanc.** Ora la parte più divertente! Prendi il composto di castagne ormai freddo e inseriscilo nello schiacciapatate. Spremi il composto direttamente sul piatto da portata (o su quattro piattini individuali), facendolo cadere dall'alto per creare la tipica forma a "vermicelli" o "spaghetti". Forma una montagnetta. Decora la cima della tua montagna con abbondante panna montata e una spolverata di codette di cioccolato.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per Sbucciare le Castagne: Sbucciare le castagne cotte può essere difficile. Ti consigliamo di farlo mentre sono ancora calde, utilizzando dei guanti. In questo modo, rimuoverai facilmente sia la buccia esterna che la pellicina sottile interna.

Consiglio per la Parea: Per ottenere la consistenza tipica del Montebianco, schiaccia le castagne cotte e insaporite con lo schiacciapata. Questo passaggio è fondamentale per dare al dolce la forma a spaghetti della montagna.

Riduzione dello Spreco: Se le castagne avanzano, non buttarle! Puoi usarle per preparare le nostre Castagne sciroppate oppure congelarle per usarle in altre ricette salate o dolci.

COME SI CONSERVA IL MONTBLANC

Puoi conservare il Montblanc già pronto in frigorifero fino a due giorni in un contenitore ermetico ben sigillato.

Non è consigliabile la congelazione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Latte in piedi: Un dolce al cucchiaio cremoso e facile, ottimo come alternativa alla panna cotta.

Crema Caramel: Il classico budino al caramello, per chi ama i dolci morbidi e l'effetto lucido del caramello fuso.

Panna cotta: Un dessert versatile che puoi arricchire con salse di frutta o cioccolato, per un fine pasto fresco.

Caldarroste veloci in padella: Se hai voglia di castagne ma non vuoi accendere il forno, questo metodo è il più rapido.