

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salame di castagne

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

- 500 g di castagne fresche
- 150 g di farina di frumento
- 5 g di lievito di birra
- 1/2 baccello di vaniglia
- 20 g di burro
- 3 cucchiaini di zucchero

## PREPARAZIONE

- 1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite il lievito sciolto in mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaino di zucchero e altra acqua per prendere tutta la farina. Lavorate fino a ottenere una pasta morbida e liscia, quindi lasciate riposare due ore coperta da un tovagliolo.  
Nel frattempo togliete la prima buccia alle castagne, poi gettatele per qualche minuto in acqua bollente per facilitare l'eliminazione della seconda buccia.  
Cuocetele con il baccello di vaniglia finchè saranno morbide, ma ancora intere.

Riprendete la pasta, tirate una sfoglia sottile, disponetevi sopra le castagne, cospargetele con un cucchiaino di zucchero e avvolgete bene il tutto dandogli la forma di un salame. Sigillate le estremità, spennellate la superficie con un poco di burro fuso e spolverizzate di zucchero.

Cuocete in forno a 180°C per un'ora circa. Servite con panna montata.