

**Semifreddo alle castagne...di  
Marina! e...libro di  
Cookaround!**



*Pensieri e pasticci*



Castagne...!!!!

Delizioso frutto dell'autunno!

Mio marito me ne ha portata una borsa piena, dono di un collega che è stato nei boschi a raccogliercle...

Quale occasione migliore per testare la ricetta di Marina? Marina è un' amica trentina cinquantenne, che segue il mio blog...ha voluto propormi questa ricetta che è un cavallo di battaglia della sua famiglia, ed io la ringrazio di vero cuore...colgo l'occasione per ringraziare anche le tante amiche che mi scrivono in privato e che hanno per me e per il mio blog davvero delle belle parole...

Grazie che mi seguite ed apprezzate i miei pasticci! Allora dicevo che Marina propone questo dolce servito come un tronchetto, o come un salame da affettare...io ho pensato di proporlo in monoporzioni, poi ne ho preparate alcune che ho congelato (sempre come da consiglio di Marina ), e che gusterò appena avrò degli ospiti a cena!!!



**Ingredienti:**

100 gr.burro

200 gr.zucchero

tre tuorli d'uovo (**io ne ho usati solo 2!!!**)

250 gr.castagne cotte lesse (250 gr. solo la polpa...)

200 gr.biscotti secchi tipo oro saiwa

100 gr.cioccolato fondente

rum (qualche cucchiaino)

**Preparazione:**

Ho lessato le castagne...ho fatto così: ho praticato una piccola incisione, le ho messe nella pentola a pressione con qualche cucchiaino di sale grosso e coperte con acqua a filo...chiuso la pentola, messo sul fuoco, e, dal fischio, ho abbassato la fiamma e lasciato andare per 20 minuti.

Ho aspettato che il tutto si raffreddasse, e poi, pian piano (lavoro un pò noiosetto...sigh...sigh...), ho sbucciato tutte le castagne e tenuto da parte la polpa.

L'ho poi trasformata a purea con qualche colpo di turbo del Bimby, ma è possibile usare anche un classico robot da cucina o un semplicissimo passaverdure manuale.

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli d'uovo e un pò di rum a piacere...per fare questo io ho usato il mio fidato Bimby, ma è possibile utilizzare anche un robot da cucina o delle fruste...

A questo composto aggiungere i biscotti precedentemente sbriciolati e la purea di polpa di castagne, unire anche il cioccolato sciolto a bagnomaria o, come nel mio caso, nella cioccolatiera.

Mescolare bene in modo da ottenere un bel composto di una certa consistenza...dare la forma di un salame o tronchetto, oppure come ho optato io, distribuire in vaschette o bicchierini monoporzione.

mettere in frigo per almeno 2 ore a solidificare...è possibile anche mettere il tutto in freezer, e togliere un quarto d'ora prima della consumazione..

Io ne ho fatti in più, conto di offrirli alla prossima cena con amici!

(Con queste dosi viene un bel tronchetto, oppure a me sono venute 8 monoporzioni)

Sono ottimi se accompagnati da un ciuffetto di panna montata..



E' un dolce piuttosto calorico, e, vi consiglio di fare piccole porzioni..

Grazie a Marina, e...buona degustazione a tutti voi!  
Ah, dimenticavo...è uscito in libreria questo bellissimo libro..



“Cookaround. La cucina degli Italiani”. Io ne ho ricevuta una copia inviata da Luca, il boss di [cook](#), perchè all'interno....

**...c'è anche una mia ricetta!!!!!!**

Che enorme soddisfazione...grazie di cuore!!!!!!!!!!!!

La mia ricetta la potrete trovare a pag.164...è questa “Bocconcini di maiale saporiti” che potrete anche vedere [qua](#)...

Bello il formato, piacevoli al tatto le pagine patinate, stupende le foto curate nei minimi particolari.

Luca si scusa dicendo che non è perfetto (ai veri critici l'ardua sentenza!) ma è un libro che nasce dalla passione semplice e dal cuore grande di gente comune che ha portato a condividere per anni migliaia di ricette imparate, aggiustate, rimediate, ricette di casa che ancora emanano profumi e sapori genuini.

Le ricette presenti sono tratte dal [forum](#) in cui parecchi di noi (io, [Anto](#), [Cindystar](#), [Emilia](#), ad esempio...) hanno mosso i primi passi culinari, dove c'è stato modo di conoscersi personalmente e con alcuni veder nascere delle amicizie consolidate.

Il mio nick è Simononline...se vorrete andarci a fare un giro... .