

Dessert di zucca e castagne al rosmarino



INGREDIENTI

Ingredienti per 4/6 coppette

- Gr. 300 di castagne lessate e pelate*
- Gr. 300 di zucca già cotta (delicia o mantovana)
- uno/due pizzichi di rosmarino in polvere
- un pizzico di sale marino integrale fino
- nocciole grossolanamente tritate

PROCEDIMENTO

Per cuocere la zucca lavatela e tagliatela a metà; svuotatela e aggiungete al suo interno un pizzico di sale. Capovolgete le due metà su una teglia da forno (la parte della polpa deve essere appoggiata alla teglia), e cuocete a 180° per circa 25 minuti.

In un mixer unite la polpa della zucca e le castagne, aggiungete il rosmarino e mixate (se necessario aggiungete un poco di bevanda di avena o mandorla). Versate la crema nel sac à poche e riempite i vasetti o le coppette. Guarnite con le nocciole tritate e servite.

** cuocere e pelare le castagne richiede molto tempo. In vendita ci sono castagne già cotte sottovuoto.
n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica*

