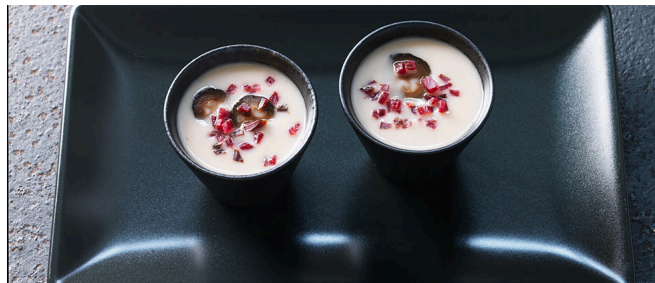




Vellutata di castagne con Mostbröckli e noci nere

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	25 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	16

Preparazione

2 scalogni
40 g di burro
10 g di zucchero
600 g di castagne, sgusciate, congelate
1 l di brodo vegetale
200 ml di panna

Tritare finemente gli scalogni e rosolarli nel burro.

Aggiungere le castagne e lo zucchero e rosolare il tutto. Versare il brodo vegetale e la panna. Cuocere le castagne a fuoco basso per circa 20 minuti fino ad ammorbidirle.

Frullare le castagne con un frullatore a immersione e filtrare con un setaccio fine.

150 g di Mostbröckli
1 noce, nera

Tagliare il Mostbröckli a dadini e guarnire la vellutata.

Tagliare la noce nera a fettine sottili con un affettatartufi e servire con la vellutata.

Consigli

Le noci nere possono essere acquistate nei negozi di specialità oppure online.

Il Mostbröckli può essere sostituito anche con un'altra carne secca. Per la variante vegetariana eliminare la carne secca.

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

