



Ricetta N. RE001045

Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 15:42

da GUIDO PAPPALLARDO

Crocchette dolci di grano e castagne in crosta di mandorle e salsa ai frutti rossi

Confesso che ho sempre usato il grano per la classica pastiera, ma ho sperimentato che è perfetto anche per le mie crocchette dolci di grano e castagne in crosta di mandorle e salsa ai frutti rossi.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la crocchetta:

castagne 600 g

latte 400 g

cioccolato 30 g

zucchero 40 g

burro 60 g

olio per friggere q.b

uova n.1

tuorli n.3

Gran Marnier n.1 bicchiere

grano Chirico 500 g

mandorle tritate 200 g

coulis ai frutti rossi 750 g

Preparazione

Per il coulis di frutta appassire in una pentola antiaderente a fiamma bassa frutta a piacimento fino a quando la frutta non avrà rilasciato tutta l'acqua; aggiungere lo zucchero a velo, il succo di limone filtrato e mescolare con una frusta fino a che il tutto non sarà ben amalgamato, tutto a fiamma bassa.

Per la crocchetta dolce incidere le castagne, metterle in pentola, coprirle con acqua e far bollire per 20 minuti. Raffreddarle, togliere la buccia e la pelle quindi metterle in una pentola, coprire di latte fino a che non diventano tenere. Togliere dal fuoco e frullare assieme al latte ed al grano fino a ottenere un purè. Rimettere il purè in pentola e cuocere per 1 o 2 minuti.

Togliere dal fuoco, grattugiare il cioccolato e aggiungerlo al purè con lo zucchero, il burro e i tuorli sbattuti.

Mescolare bene a fiamma bassa finché il tutto non è amalgamato.

Versare il purè in una teglia e metterlo in frigorifero per 3/ 4 ore.

Trascorso questo tempo, preparare le crocchette.

Sbattere le uova con il Gran Marnier, passare le crocchette nelle mandorle macinate.

Scaldare l'olio e friggere le crocchette finché non diventano dorate; servire calde.