MONTEBIANCO

Ingredienti per 4-6 persone:

- Castagne gr 750,
- panna freschissima gr 350,
- zucchero al velo gr 150,
- burro gr 60,
- circa 1/2 litro di latte,
- 1 bustinadi vanillina.

Se desiderate variare potete unire al passato anche una cucchiaiata di cacao amaro (in questo caso aumentate la dose dello zucchero) e, se non lo servite ai bambini, anche qualche cucchiaiata di ottimo liquore.
Lavate le castagne, con un coltellino appuntito fate in ognuna un'incisione e nel contempo scartate, logicamente, le guaste; a lavoro ultimato, mettetele in una casseruola o in una pentola, unite tanta acqua fredda quanto basta per coprirle, ponete il recipiente sul fuoco e lasciatevelo sino a che le castagne avranno bollito per uno o due minuti.
Con un mestolo forato scolate due o tre castagne alla volta e, aiutandovi con un coltellino, togliete loro la scorza scura e la pellicina interna mettendole, via via che le pelate, in un secondo recipiente contenente del latte bollente continuando così sino ad averle pelate tutte.
E' necessario scolarle poche alla volta perché se si raffreddano diventa più difficile pelarle.
Il recipiente che contiene il latte deve essere in misura giusta per potervi far stare anche le castagne ben coperte dal latte.
A lavoro ultimato fatele cuocere (nel latte, si intende) a fuoco moderatissimo per circa quaranta minuti.
Se durante la cottura il latte diminuisce eccessivamente (le castagne devono essere sempre coperte) unitene qualche altra cucchiaiata, che dovrà essere sempre bollente per non arrestare l'ebollizione.
Con dell'acqua bollente scaldate una terrina.
Quando le castagne sono ben cotte, passatele poche alla volta con lo schiacciapatate (attente! non con il passino a mulinello) lasciando scendere il passato nella terrina scaldata (e che avrete asciugato bene).
A lavoro ultimato unite, mescolando energicamente con un cucchiaio di legno, lo zucchero al velo, la vanillina e, poco alla volta, il burro un poco ammorbidito.
Quando tutti gli ingredienti sono bene amalgamati rimettete il passato nello schiacciapatate (volendo, potete usare anche un passino a maglie larghe), poi, premendo con forza, schiacciate il passato che uscirà dall'utensile in forma di grossi vermicelli, lasciandolo scendere al centro di un piatto da portata in modo da formare una specie di montagnetta.
A lavoro ultimato, con una forchetta, fate al centro di questa una piccola conca e mettete il passato in frigorifero affinché si raffreddi bene.
Solo allora montate la panna, volendo addolcitela con un poco di zucchero al velo vanigliato, sistematela sopra alla montagnetta, nella conca fatta, dandole una forma appuntita e servite.