

VELLUTATA DI MARRONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di marroni,
- 200 g di petto di pollo,
- 150 g di zucchine,
- 500 g di brodo,
- 500 g di latte,
- 1 cipolla,
- burro,
- noce moscata,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Praticate ai marroni un'incisione nella buccia esterna legnosa, quindi poneteli a lessare in abbondante acqua calda che salerete al bollore.

Dopo circa 45 minuti, scolateli, privateli della buccia, della pellicina interna di rivestimento e spezzettateli.

Contemporaneamente, in un'altra casseruola, lessate in acqua salata il petto di pollo, dopo averlo privato di eventuali scarti e pellicine.

Mondate quindi la cipolla, tagliatela grossolanamente e fatela rosolare in tre cucchiaiate d'olio, insieme con i pezzettini di castagne.

Aggiungete quindi nella casseruola il brodo e il latte caldi, quindi insaporire il tutto con una grattatina di noce moscata e con un pizzico di sale e pepe.

Fate cuocere la minestra scoperta, a fuoco medio, per circa 30 minuti.

Scolate il petto di pollo e tagliatelo in dadolata fine.

Spuntate e lavate anche le zucchine, riducendole poi a dadini che farete rosolare, a fuoco vivo, insieme con quelli di pollo, nel burro riscaldato ed aromatizzato con mezzo spicchio d'aglio, leggermente schiacciato.

Salate e pepate la dadolata e tenetela in caldo.

Passate al frullatore la minestra di marroni, al caso riscaldatela poi distribuitela tra 4 ciotole individuali.

Completate infine la vellutata con la dadolata mista, una cucchiaiate di prezzemolo tritato, quindi servitela immediatamente.